



4 | Dämpfkorb

Der Bambuseinsatz ist für das schonende Dämpfen von Gemüse, Fisch, Geflügel und Teigtaschen in Asien ein Klassiker und findet auch bei uns immer mehr Anhänger. Er ist in verschiedenen Größen erhältlich und stapelbar. So geht's: Den Bambuseinsatz mit den Zutaten direkt in den Wok über die Flüssigkeit setzen, mit dem passenden Deckel verschließen und dämpfen. Außerdem gibt es eine edle Wok-Variante mit großem Dämpfeinsatz aus

Edelstahl und Glasdeckel sowie faltbare Dämpfeinsätze, die sich durch ihre bewegliche Blütenform jedem Wok anpassen.



5 | Sieblöffel

Mit diesem Löffel aus Edelstahl oder Drahtgeflecht heben Sie Frittiertes aus dem heißen Fett, Blanchiertes aus dem Wasser oder Gegartes aus der Brühe.



6 | Mörser

Nur frisch zerstoßen entfalten Gewürze ihr volles Aroma. Das älteste und beste Gerät dafür ist nach wie vor der Mörser. In schwerer Ausführung, z. B. aus Granit oder Marmor, mit einem Stößel aus dem gleichen Material macht er alle Gewürze kurz und klein. Stein ist abriebfest und geschmacksneutral. Achten Sie beim Kauf auf ein großes Volumen, damit Sie auch größere Mengen verarbeiten können.

Würzgemüse & Kräuter



1 | Chilischoten

Die Scharfmacher in Rot, Grün oder Gelb sind in der Asien-Küche unentbehrlich. Vor allem in Thailand gibt es kaum ein Gericht ohne die kleinen und sehr scharfen Vogelaugen-Chilis. Größere Sorten sind ideal für weniger scharfe Speisen.

Capsaicin, die scharf machende Substanz, sitzt hauptsächlich in den Samen und