

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte



Es dampft und duftet an jeder Ecke. Überall sitzen, stehen und spazieren Menschen und genießen die leckersten Köstlichkeiten. Ganze Ströme von wechselnden Aromen ziehen an dir vorbei – bis du endlich dein perfektes Asia-Streetfood gefunden hast. Mach aus deiner Küche die Quelle der Düfte - Hier findest du 30 leckere Rezeptideen aus Fernost.

Nudeln

Pad Thai – Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln sind bei uns einer der bekanntesten Klassiker der asiatischen Küche. Du hast sicher auch mal M12 oder S38 bei deinem Lieblings-Thairestaurant bestellt. Pad Thai bekommst du in Thailand an wirklich jeder Ecke – es wird Zeit, den Wok auszupacken und die Nudeln mal selbst zu braten. [Zum Rezept](#)



Pad Thai – Gebratene Nudeln

Mie Goreng mit Schrimps – gebratene Nudeln auf Indonesisch

Nudeln, Seafood, Spiegelei, in 30 Minuten fertig – na, wie hört sich das an? Gut, oder? Hier hören die Nudeln auf den lieblichen Namen „Mie“ und das Gericht ist ein Dauerrenner – nicht nur in Indonesien. [Zum Rezept](#)



Mie Goreng mit Shrimps – gebratene Nudeln auf Indonesisch

Pad See Ew – gebratene Reisnudeln mit Hähnchen aus Thailand

Auch wenn der Name etwas kompliziert aussieht, das

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

Gericht ist der absolute Knaller und tatsächlich sehr leicht zuzubereiten. Zartes Hähnchen, frischen Pak Choi und etwas Knobli mit den breiten Reismudeln im Wok anbraten und fertig ist dein Asia-Streetfood-Mittagessen. [Zum Rezept](#)



[Pad See Ew – gebratene Reismudeln aus Thailand](#)

Auf die Hand

Street Food aus Taiwan: Gua Bao Burger

Hier kommt kein Hack in den Burger, sondern mit Zucker karamellisierte Schweinebauch und säuerlich eingelegter Senfkohl. Der Gua Bao Burger hat es mittlerweile auch in unseren Gefilden auf die Street-Food-Märkte geschafft. Und wenn der Food Truck zu selten kommt, machst du dir und deinen Freunden diesen Burger einfach selbst. [Zum Rezept](#)



[Street Food aus Taiwan: Gua Bao Burger](#)

Auf die Faust – Bánh mì Sandwich

Auch wenn Bánh mì auf vietnamesisch einfach nur „Brot“ heißt, ist es dennoch bahnbrechend lecker. Bei den Zutaten ist dies auch kein Wunder: zartes Pulled Pork, eingelegte Möhren, frische Gurke und aromatischer Koriander – getoppt wird das Ganze dann noch mit einem Spiegelei. [Zum Rezept](#)



[Auf die Faust – Bánh mì Sandwich](#)

Naan mit 3 köstlichen Füllungen

Das indische Fladenbrot aus der Pfanne ist als Beilage für deine Currys eine Köstlichkeit. Jetzt stell dir aber mal vor, du beißt in einen Teigfladen, schmeckst eine Füllung aus Hack, Spinat, Käse oder Kartoffeln und erlebst einen Aromenrausch sondergleichen. [Zum Rezept](#)



[Naan mit 3 köstlichen Füllungen](#)

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

Indische Teigtaschen mit zwei leckeren Füllungen –

Samosa

Samosa sind ein Klassiker der indischen Küche und werden Gästen als Snack gereicht. Aber auch unterwegs auf den Märkten gibt es sie mit diversen Füllungen. Hier findest du die zwei beliebtesten Füllungen - mit Hack und mit Kartoffeln. [Zum Rezept](#)



[Indische Teigtaschen mit zwei leckeren Füllungen – Samosa](#)

Der Snack aus Sushireis: Japanische Onigiri

Wenn du Sushi magst, wirst du Onigiri lieben! Diese dreieckigen japanischen „Pausenbrote“ kannst du mit jeder Leckerei, wie z.B. Hähnchen, Lachs, Thunfisch, Gemüse oder Ei, füllen und überall hin mitnehmen. [Zum Rezept](#)



[Der Snack aus Sushireis: Japanische Onigiri](#)

Edamame

Edamame sind der perfekte Knabberspaß aus Japan. Die Zubereitung ist ganz simpel: Koche die unreifen Sojabohnen in Salzwasser und knabber anschließend die zarten Bohnen aus ihrer Hülle. Im Artikel erfährst du außerdem alles Wissenswerte über die kleinen Eiweißbomben. [Zum Rezept](#)



[Klein, grün, gesund – So bereitest du Edamame zu](#)

Vietnamesische Frühlingsrollen mit bunter Gemüsefüllung

Nicht frittiert, sondern frisch und mit knackiger Gemüsefüllung kommen diese vietnamesischen Frühlingsrollen daher. Ein perfekter Snack für heiße Sommerabende. [Zum Rezept](#)



[Vietnamesische Frühlingsrollen mit bunter Gemüsefüllung](#)

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

Suppen

Pho Bo – vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch

Soulfood aus Vietnam: Pho Bo ist eine kräftige Rinderbrühe mit Nudeln, feinen Steakstreifen, frischen Kräutern und natürlich einer kleinen Extraportion Chili. Wer sie einmal gegessen hat, wird schnell wieder Heißhunger darauf haben. [Zum Rezept](#)



[Pho Bo – vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch](#)

Miso-Ramen: Japanische Nudelsuppe

Was sich hier auf Basis einer einfachen Miso-Suppe herausgeputzt hat, gleicht nach dem ersten Kosten dem japanischen Suppenhimmel. Als besonderes Schmankerl gibt es auch noch selbstgemachte Shoyu-Eier on top. [Zum Rezept](#)



[Miso-Ramen \(japanische Nudelsuppe\)](#)

Laksa: Malaysische Kokos-Currysuppe

Laksa wird in Malaysia das „Gericht der 1000 Zutaten“ genannt. Ganz so viele benötigst du dann zum Glück doch nicht, aber jeder Löffel wird dich dennoch in den 7. Aromenhimmel katapultieren. [Zum Rezept](#)



[Laksa: Malaysische Kokos-Currysuppe](#)

Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch

Jeder Löffel gleicht hier purem Urlaubsfeeling. Tom Kha Gai ist eine thailändische Hühnersuppe auf Basis von Kokosmilch. Neben Tamarindensaft entdeckst du hier auch das feine Aroma des Thai-Ingwers. [Zum Rezept](#)



[Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch](#)

Heiß und asiatisch: Schnelle Kokos-Curry-Glasnudelsuppe

Diese Kokos-Curry-Suppe wärmt dich nach einem langen, kalten Tag wieder auf. Und das Beste ist, dass du sie nach

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

Feierabend in nur 25 Minuten schnell selber zubereiten kannst. So hast du mehr Zeit, dich auf deiner Couch unter eine dicke Decke zu kuscheln. [Zum Rezept](#)



Heiß und asiatisch: Schnelle Kokos-Curry-Glasnudelsuppe

Japanisch in den Feierabend: Soba Bowl mit Pilzen und Ei
Nudelsuppen haben in Fernost eine große Tradition. Wenn du schon einige japanische Nudelsuppen in diversen Suppenhäusern probiert hast, wirst du wissen, dass sie überall anders schmecken – denn jeder Koch hat sein eigenes kleines Geheimrezept - hier verraten wir dir unseres. [Zum Rezept](#)



Japanisch in den Feierabend: Soba Bowl mit Pilzen und Ei

Salat

Laotischer Hackfleischsalat – Larb

Ein Salat aus Hack? Lauwarm? Und dazu gibt es auch noch

Klebereis? Na das klingt aber abenteuerlich. Tatsächlich ist es das auch. Das Abenteuer ist es aber allemal wert, denn der Geschmack ist atemberaubend lecker. Larb ist zu Recht das laotische Nationalgericht. [Zum Rezept](#)



Laotischer Hackfleischsalat – Larb

Thailändischer Papaya-Salat mit Erdnüssen und Chili-Dressing

Fruchtige Papaya, köstliches Soja-Dressing mit Honig und eine leicht scharfe Chili Note. Für den extra Crunch sorgen knackige Erdnüsse. Dieser thailändische Salat hat einiges zu bieten und ist mit keinem Bissen langweilig. [Zum Rezept](#)



Thailändischer Papaya-Salat mit Erdnüssen und Chili-Dressing

Pad-Thai-Salat

Pad-Thai kennst du sicher schon als Gericht mit

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

gebratenen Nudeln. Hier haben wir einfach die Nudeln mit frischem Gemüse ersetzt und dem Ganzen ein herrliches Dressing mit Tamarindensaft und Sesam verpasst. So lecker und unkompliziert kann Low Carb sein. [Zum Rezept](#)



[Pad-Thai-Salat](#)

Nahm Thok: Thai-Rindfleischsalat mit Minze und Koriander

Nahm Tok bedeutet eigentlich „Wasserfall“. Den Namen hat dieser Salat von den Fleischsafttropfen, die sich beim Braten bilden. Dann nur noch etwas Chili, Limettensaft und frische Kräuter dazu und fertig ist dein Low Carb High Protein Salat aus Thailand. [Zum Rezept](#)



[Nahm Thok: Thai-Rindfleischsalat mit Minze und Koriander](#)

Asia-Salat mit Sesam-Thunfisch und Mango

Phänomenal! Das werden deine Gäste sagen, wenn du ihnen diesen perfekten Asia-Salat mit rosa gebratenem Thunfisch, hellem und schwarzem Sesam und fruchtiger Mango servierst. [Zum Rezept](#)



[Asia-Salat mit Sesam-Thunfisch und Mango](#)

Süßes Streetfood

Japanischer Soufflé-Käsekuchen aus 3 Zutaten

Sieht er nicht köstlich aus? So zart und fluffig und lecker! Wenn du Käsekuchen auch so liebst, dann solltest du dir unbedingt mal diesen japanischen Käsekuchen genauer ansehen. Alles was du dafür benötigst sind ganze 3 Zutaten: weiße Schokolade, Frischkäse und Eier. [Zum Rezept](#)



[Japanischer Soufflé-Käsekuchen aus 3 Zutaten](#)

Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

Ladoo – süße Kichererbsenbällchen aus Indien

Ladoo sind kleine, runde Happen aus in Ghee geröstetem Kichererbsenmehl. Die Röstung spielt bei der Zubereitung eine sehr wichtige Rolle, da das Kichererbsenmehl dadurch ein sehr spezielles Aroma entwickelt. Mit Zucker und Kardamom vermischt, musst du den Teig dann nur noch in kleine Kugeln rollen und fertig ist dein indisches Dessert. [Zum Rezept](#)



[Ladoo: Süße Kichererbsenbällchen](#)

Hotteok – süß gefüllte Pancakes aus Korea

Dieses Rezept ist so unglaublich simpel und dennoch so unfassbar lecker. Im Grunde brauchst du für die Pancakes nur einen Hefeteig und eine Füllung aus braunem Zucker, gehackten Walnüssen und einer Prise Zimt – und dann ab in die Pfanne damit. Kein Wunder, dass Hotteok in Korea der absolute Dauerrenner auf den Food-Märkten sind. [Zum Rezept](#)



[Hotteok – süß gefüllte, koreanische Pancakes](#)

Khanom Kluay – Bananen-Kokos-Kuchen

Banane und Kokos passen prima zusammen – auch in diesem leckeren Kuchen aus Thailand. Wenn du es besonders authentisch magst, dann serviere die Kuchenstücke eingewickelt in Bananenblättern. [Zum Rezept](#)



[Khanom Kluay – Bananen-Kokos-Kuchen](#)

Street-Soulfood

Okonomiyaki – japanischer Pfannkuchen mit Bonito und Seetang

„Nach Belieben gebraten“ – genau das bedeutet Okonomiyaki. Dieses beliebte japanische Omelett kommt deswegen auch in den verschiedensten und kreativsten Varianten daher. Probiere mal diese Variante mit frisch gehobeltem Bonito-Thunfisch-flocken und Seetang. [Zum Rezept](#)



Folge dem Duft der Gewürze: 30 Asia Streetfood-Rezepte

Okonomiyaki – Japanischer Pfannkuchen mit Bonito und Seetang

Asia Meatballs vom Beefer

Inspiriert von der „Zhejiang-Küche“ kommen diese leckeren Hackbällchen daher und wünschen sich nichts mehr, als von dir in milde Sojasauce gedippt zu werden. Kombiniere Hack mit Garnelen, Zitronengras, Koriander und Chili zu den wohl köstlichsten Meatballs, die dein Grill je gesehen hat. [Zum Rezept](#)



Asia Meatballs vom Beefer

Indisches Streetfood: Veganes Tomaten-Curry mit Falafel

Dieses Streetfood-Gericht ist ein köstliches Crossover aus der arabischen und indischen Küche. Knusprige Falafel machen es sich in cremiger Tomaten-Currysauce mit Kokosmilch gemütlich. [Zum Rezept](#)



Indisches Streetfood: Veganes Tomaten-Curry mit Falafel

Schnelle Saté-Spieße mit Erdnusssauce

Dass Hähnchen echte Geschmacksbomben sein können, beweisen dir diese in Knoblauch-Ingwer-Marinade eingelegten Hähnchenspieße. Und die crunchy-creamy Erdnusssauce bietet den perfekten Partner für deinen Feierabendschmaus. [Zum Rezept](#)



Schnelle Saté-Spieße mit Erdnusssauce

Thailändische Dim Sum – Mit Schweinehack und Garnelen

Diese kleinen Geschmacksexplosionen berühren jedes Gourmet-Herz mit ihrer unglaublich leckeren Füllung aus Hack, Garnelen, Maronen und Frühlingszwiebeln. Schnell noch in den selbstgemachten Soja-Dip getunkt und du möchtest nichts Anderes mehr essen. [Zum Rezept](#)



Thailändische Dim Sum – Mit Schweinehack und Garnelen