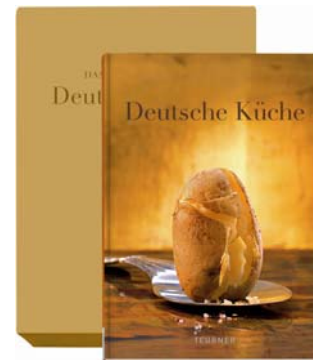


Presseinformation

Das TEUBNER Buch Deutsche Küche

608 Seiten mit über 500 Farbfotos
Format 23 x 33 cm
Hardcover im Schmuckschuber, Lesebändchen
99,90 €(D) / 102,70 €(A) / 159,- sFr
ISBN: 978-3-8338-0464-9



Die deutsche Küche wird von 41 Spitzenköchen klassisch zubereitet und neu interpretiert

Was macht die moderne deutsche Küche aus? 41 deutsche Spitzenköche und ein umfangreiches Team von Autoren, Food-Fotografen und Redakteuren haben sich dazu aufgemacht, die kulinarischen Wurzeln und modernen Ausprägungen der deutschen Küche aufzuspüren. Die deutsche Küche setzt sich nicht nur aus traditionellen Gerichten zusammen, sondern ist längst auch durch internationale Einflüsse geprägt und ständig im Wandel. Nach eineinhalb Jahren Recherche, Rezepterstellung, Testküche und Fotoproduktion ist das Ergebnis über 600 Seiten stark und mehrere Kilogramm schwer: **Das TEUBNER Buch – Deutsche Küche.**

Im neuen Standardwerk der deutschen Küche findet sich Außergewöhnliches wie Originales aus allen kulinarischen Regionen Deutschlands – von Bayern, über Rheinland-Pfalz und Sachsen bis in den hohen Norden. Das Buch ist nach Menüfolge gegliedert und in elf Kapitel eingeteilt. 230 genussvolle Rezepte und ihre Varianten stehen dabei im Vordergrund und nehmen den größten Teil des Buches ein. Ergänzt wird das Buch um ausführliche Warenkunde und Küchenpraxis sowie Wissenswertes über die Charakteristika der heutigen deutschen Küche. Über 500 opulente Fotos machen das umfassende Werk zu einem einzigartigen Augenschmaus.

Das Standardwerk zum Nachschlagen, Kochen und Lesen

Ob „Himmel und Erde“, „Matjes nach Hausfrauenart mit Äpfeln und Zwiebeln“ oder „Tannenhonig-Parfait mit Brombeermark“ - im **TEUBNER Buch – Deutsche Küche** finden sich neue Interpretationen genauso wie auch die bekannten Klassiker. Gelegentlich überqueren die TEUBNER Köche in ihren Zutatenlisten auch die deutschen Landesgrenzen, da viele ausländische Spezialitäten inzwischen zum festen Repertoire der deutschen Küche gehören. Der Rezeptteil ist nach Menüfolge gegliedert: Hier findet der ambitionierte Hobbykoch eine große Vielfalt von Vorspeisen, Salaten und Suppen, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch oder Wild, dazu diverse Beilagen und natürlich Süßspeisen und Desserts. Der Kolummentitel nennt die Region, aus der das jeweilige Gericht stammt.

Jedem der elf Rezeptkapitel wird dabei das Porträt einer kulinarischen Region zugeordnet. Auch Warenkunde und Küchengeheimnisse sind direkt den Rezepten zugeordnet. Mal sind die Gerichte mit Hinweisen zur Region, kurzen Anekdoten oder zusätzlicher Warenkunde im Miniformat garniert – mal werden sie mit praktischen Tipps, Küchengeheimnissen und

anschaulichen Steps serviert. So lernt der ambitionierte Hobbykoch z. B. wie der Thüringer Serviettenkloß Schritt für Schritt zubereitet wird oder dass gekühlte Zutaten und Geräte ein absolutes Muss bei der Zubereitung einer guten Farce sind. Viele Extraseiten zu typischen deutschen Produkten wie Bier „Braukunst mit Tradition“ oder Spargel „Bleiche Stangen für Genießer“ sowie feuilletonistische Exkurse über „Die Krauts und ihre Küche“ oder Warenkundliches über „Alte Gemüsesorten“ machen das Kochbuch zusätzlich zu einem interessanten und anregenden Lese-genuss.

Spezielle Küchentechniken, Kochgeschirr und sonstiges Zubehör sowie regional geprägte Bezeichnungen für Gerichte werden im Anhang kompakt und übersichtlich erklärt. Ein 15-seitiges Register, gegliedert nach Rezepten, Hauptzutaten sowie den wichtigsten kochtechnischen Fachbegriffen, führt schnell zur gesuchten Seite im Buch. Eine Liste mit Bezugsquellen im Internet erleichtert darüber hinaus die Beschaffung ausgefallener Zutaten.

Das TEUBNER Buch – Deutsche Küche versteht es sich als Einladung, die grandiose Fülle der deutschen Kulinarik immer wieder neu zu entdecken.

Höchste Kochkompetenz in einem Buch vereint

Die beteiligten Köche verteilen sich hinsichtlich Herkunft und Wirkungskreis über das ganze Land. Bobby Bräuer, Thomas Bühner, Hans Haas, Alexander Herrmann, Christian Jürgens, Jörg Müller, Christian Rach, Hans Stefan Steinheuer und viele mehr... 41 deutsche Spitzenköche stehen hinter den Rezepten dieser außerordentlichen Publikation. Große Namen und talentierte Nachwuchsköche garantieren Kochgenuss auf höchstem Niveau.

Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der GAD 2007.