

Presseinformation

Das große Buch vom Fleisch

Warenkunde, Küchenpraxis, Rezepte

TEUBNER Edition

320 Seiten mit etwa 800 Farbfotos

Format 23 x 30 cm

Hardcover im Schmuckschuber

69,90 €(D) / 71,90 €(A) / 115,- sFr

ISBN: 978-3-8338-0167-9



Ein gut durchwachsenes Stück für Köche und Genießer: „Das große Buch vom Fleisch“

Ob saftiges Steak oder aromatischer Braten, Fleischgerichte bilden meist den Höhepunkt im mehrgängigen Menü. Fleisch gehört aufgrund seines hervorragenden Geschmacks und seiner vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten zu den meist geschätzten Nahrungsmitteln in der Küche.

Das große Buch vom Fleisch bietet in seiner einzigartigen Kombination aus Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepten alles, was Feinschmecker brauchen, um Fleisch in kulinarische Hochgenüsse zu verwandeln. Auch der dritte Band aus der TEUBNER Edition offeriert opulente Aufmacher- und Rezeptfotos in gewohnter Premium-Qualität und transportiert die Leidenschaft am Thema.

Welches Fleischstück eignet sich am besten für feines Ragout? Ist abgepacktes oder tiefgekühltes Fleisch vertrauenswürdig? Im Kapitel Warenkunde erfährt der Leser alles Wissenswerte zu Historie, Zucht und artgerechter Haltung sowie den verschiedenen, bei uns erhältlichen Fleischsorten: vom Rind über Kalb, Schwein, Lamm und Ziege bis hin zu Exoten wie Pferd und Bison.

Woran erkennt man gute Qualität? Wie lagert man Fleisch richtig? Wie bereitet man einen Rinderfond zu? Von der gekonnten Vorbereitung des Fleisches, wie zum Beispiel das „Auslösen einer Lammkeule“ oder das „Plattieren von Schnitzeln“, über das „Marinieren“ oder „Pökeln“ bis hin zu den wichtigsten Garmethoden – unter Beachtung des Niedertemperaturgarens – werden Fleischfreunde im küchenpraktischen Abschnitt zu allen Fragen fündig.

Von sechs Spitzenköchen rezeptiert und getestet bietet der große Rezeptteil neben Klassikern traditionelle und regionaltypische Gerichte wie „Königsberger Klopse“ oder „Rindersaftgulasch“. Auch zahlreiche innovative und raffinierte Speisen wie „Asiatisch gewürzte fruchtige Gulaschsuppe“, „Kalbsblanquetten mit Kokosmilch“ oder eine „Variation des Wiener Schnitzels mit Tortilla- oder Wasabi-Panade“. Zahlreiche Zusatzseiten mit Hintergrundinfos zum Thema sowie Tipps und Tricks vom Profi runden das Geschmacks- und Lese-Erlebnis ab.

2007 wurde das Buch von der GAD mit der Goldmedaille ausgezeichnet und erhielt von der Historia Gastronomica Helvetica die Silberlorbeere.