



Presseinformation

Margit Proebst

Feine Braten

Große und kleine Stücke zart und saftig

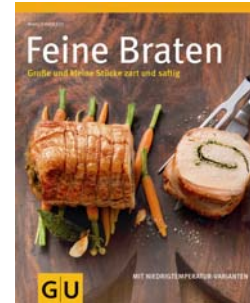
144 Seiten, mit ca. 80 Farbfotos.

Format: 21 x 26 cm. Hardcover

Preis: 16,99 €(D) / 17,50 €(A) / 29,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-1736-6

Erscheinungstermin: September 2009



Ran an den Braten!

Saftiger Sonntagsgenuss für jeden Anlass: In **Feine Braten** serviert Autorin Margit Proebst seitenweise köstliche Ideen für perfekte Ofenschmankerl. Ob klassischer Schweinebraten oder extravagantes Perlhuhn - nichts geht über einen festlichen Braten!

Damit vom Fleisch-Kauf bis zum Tranchieren alles gelingt, finden Braten-Freunde hier Antworten auf die wichtigsten Fragen rund um die saftigen Festtags-Stücke. Warenkunde, Küchenpraxis und Kochtechniken führen Anfänger und erfahrene Köche Schritt für Schritt zum Bratenglück. Außerdem: Was ist bei der schonenden Niedrigtemperatur-Methode zu beachten? Wie gelingt mein Braten bei 80 Grad? Dazu gibt's viele Rezepte für aromatische Bratensaucen, Servier-Tipps und köstlichste Ideen, falls vom Schwein-, Kalbs-, Rinder, Lamm- und Wildbraten mal etwas übrig bleibt. Das ist eher unwahrscheinlich, denn nach Wildente auf Apfellinsen oder Rehkeule mit Pfefferkirschen und selbst gemachten Serviettenknödeln werden sich hungrige Gäste die Finger lecken. Die vier Rezeptkapitel sind gespickt mit feinen Stückchen für zwei, zarten Braten für vier, sechs oder große Festtafeln mit bis zu zwölf Personen. Jeder Braten kann herkömmlich oder mithilfe der Niedrigtemperatur-Methode zubereitet werden. Mit den praktischen Garzeiten-Tabellen und vielen Tipps wird garantiert jedes Stück ein Hochgenuss.

Margit Proebst führte neben ihrem Studium der Kunstgeschichte und Philosophie viele Jahre ihren eigenen, kleinen Catering-Service. Seit 1999 ist die passionierte Köchin als Foodstylistin und Kochbuchautorin erfolgreich. Ihre Inspirationen für spannende Verwöhn-Rezepte sammelt sie auf regelmäßigen kulinarischen Reisen durch Italien, Frankreich und Spanien.