

Presseinformation

TEUBNER Handbuch Käse

TEUBNER Verlag, München
416 Seiten mit etwa 600 Farbfotos,
Format 16 x 21,5 cm, Hardcover
Preis: 25,- €(D) / 25,70 €(A) / 42,90 sFr
ISBN: 978-3-8338-0564-6



Die ganze Käsewelt in einem Stück

Eine Auswahl verschiedener Käsesorten darf weder auf einem Frühstücksbuffet noch nach einem klassischen mehrgängigen Menü fehlen. Hervorragende Gerichte wie Käsesoufflé, Allgäuer Käsespätzle oder Tartiflette, in welchen Käse die Hauptrolle spielt, spiegeln nur einen Teil der geschmacklichen Vielfalt dieses obendrein gesunden Lebensmittels wider. Auch in Süßspeisen und Kuchen bringen Ziegenfrischkäse, Quark, Ricotta und Mascarpone eine feinsäuerliche bzw. rahmige Note ins Spiel, die jeden Käsefan begeistert.

Das soeben erschienene **TEUBNER Handbuch Käse** ist ein fachkundiges und umfassendes Nachschlagewerk im praktischen Format rund ums Thema Käse. Das 416 Seiten starke Buch ist in drei Teile gegliedert: Im Warenkundeteil erfahren Käse-Liebhaber alles Wissenswerte zur Geschichte der Käseherstellung, zu Einkauf und Lagerung sowie dem fachgerechten Umgang mit Käse. Im anschließenden Porträtteil werden über 280 Käsesorten alphabetisch geordnet nach handelsüblichem Namen in Text und Bild vorgestellt. Angefangen bei Abondance, einem Bergkäse aus der Haute-Savoie, bis hin zu Schweizer Ziger hält dieser Abschnitt Informationen zu Herkunft, Fettgehalt, Aussehen, Konsistenz und Geschmack sowie eventuellen Besonderheiten der Herstellung bereit.

Nach Menüfolge geordnet, finden ambitionierte Hobbyköche im folgenden Rezeptteil über 100 Ideen und Vorschläge für Buffetgerichte und Fingerfood, Suppen und Salate, warme Snacks und Vorspeisen, Hauptgerichte inklusive Fondues, Aufläufen und Gratins, pikante und süße Backwaren sowie Desserts mit Käse. Bei Apfelsüppchen mit Gorgonzola, Tagliatelle mit Languste und Käsesauce oder Mascarpone-Rhabarber-Mousse mit Spargel und Erdbeeren kommen Feinschmecker garantiert auf ihre Kosten. Doch auch so einfache Mahlzeiten wie Käseomelette, „Cordon bleu“ oder „Himmel und Erde“ wurden von Spitzenköchen raffiniert veredelt.

Exkurse zu speziellen Themen wie beispielsweise „Käse und Wein“ oder „Käse selber machen“, eine Gerätekunde sowie Sonderseiten zu einzelnen Käsesorten wie „Gouda – Der vielfältige Holländer“ sind an verschiedenen Stellen im Buch eingestreut und runden das anschauliche Kompendium perfekt ab.