



Presseinformation

Claudia Lenz

Fondues

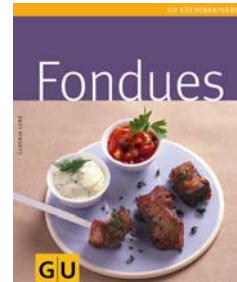
Reihe: GU KüchenRatgeber

64 Seiten, 45 Farbfotos, Softcover mit Klappen

Format: 16,5 x 20 cm

Preis 7,99 €(D) / 8,30 €(A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-0307-9



Spießen und genießen

Fondue – der Silvesterklassiker hat sich inzwischen zum beliebten Gästeessen rund ums ganze Jahr gemausert. Denn das gemeinsame Garen im großen Topf hat zwei unschlagbare Vorteile: der Gastgeber kann entspannt mitfeiern und das Essen sorgt für Spaß und gesellige Atmosphäre. Gründe genug für Claudia Lenz, im GU Küchenratgeber **Fondues** tolle Rezepte zusammenzustellen.

Fleisch satt oder Fisch im Biersud? Klassisches Käsefondue, Gemüse in Tempurateig oder als süße Sünde zart schmelzendes Schokofondue? Bei 30 wunderbaren Fondue-Rezepten hat man die Qual der Wahl. Neben den bekannten Klassikern gibt es viele neue Ideen. Wie wäre es denn mal mit Brandteigkräpfen in Weinschaumsauce oder Fleisch in Tomatenbrühe? Ein eigenes Kapitel bietet passende Rezepte für Beilagen und Saucen. Ob Mangoldschnecken oder chilischer Gurkensalat, Portwein-Feigen-Sauce oder selbst eingelegtes Gemüse – hier findet man alles, was auf den Fondue-Tisch passt.

Der kompakte Theorieteil zu Beginn informiert über das richtige Gargeschirr. Auch die drei wichtigsten Grundrezepte für Käse-, Brühe- und Fettfondue mitsamt Infos zu den Zutaten werden vorgestellt. Menüpläne helfen bei der Zusammensetzung ganzer Gangfolgen und garantieren mit Zeittafeln die entspannte Vorbereitung. Für ganz Eilige gibt es Ideen zum Verfeinern von Fertigsaucen und für die extra schnelle Vorbereitung. Dann heißt es nur noch: Spießen und genießen!

Claudia Lenz ist Ökotrophologin und arbeitet freiberuflich als Redakteurin und Autorin von Koch- und Ernährungsbüchern. Hochwertige Lebensmittel und schmackhafte Alltagsküche sind ihr besonderes Anliegen.