Presseinformation

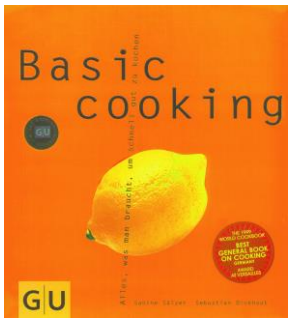
Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

Basic cooking

Alles, was man braucht, um schnell gut zu kochen

Reihe: **GU Basic cooking**
168 Seiten mit ca. 200 Farbfotos.
Paperback mit Klappen.
15,- € (D) / 15,50 € (A) / 21,90 sFr
ISBN 978-3-7742-1142-1

Auch als eBook erhältlich.



„Basic cooking“ hat das Zeug zum Lieblingskochbuch, wird in mancher ambitionierten Wohngemeinschaft das Standardwerk werden und beim Auseinandergehen zu ernsthaftem Streit führen, wer es mitnehmen darf. Oder es bringt auch in 25 Jahren alte Freunde wieder zusammen, zum Kochen und Kichern darüber, wie schrill Ende der Neunziger ein flottes Kochbuch aufgemacht war und was damals für Sprüche angesagt waren." (**tz 20.4.99**)

Kochspaß pur – auch für alle Anfänger

Wo Basic draufsteht, sind auch Basics drin: **Basic cooking**, das absolut ungewöhnliche Allroundkochbuch, enthält wirklich alles, was man braucht, um schnell gut zu kochen.
Das elementare Know-how für die junge Küche verrät, was man zu den Themen Einkauf, Vorrat, Garmethoden und Küchengeräte wissen muß.
Dazu werden über 100 Lieblingsrezepte vorgestellt: italienische Klassiker, wie Bruschetta mit Tomaten oder Spaghetti mit Zitronensahne, Na-endlich-Gerichte von Schweinebraten bis Mousse au chocolat, schnelle, billige Favoriten zum Sattessen wie Bratkartoffeln oder Pfannkuchen und Basics, die zu(fast) allem passen, zum Beispiel feurige Mojo aus Spanien oder hausgemachte Majo. Pannensichere Anleitungen und Tipps & Tricks von zwei Profis in punkto Koch- und Esskunst sorgen dafür, daß alles klappt und schmeckt. Für den erhöhten Funfaktor sorgen die trendige Gestaltung, witzige Fotos und eine Schreibe, die Lust aufs Kochen, Essen und Genießen macht.

Sebastian Dickhaut, Autor, Koch und stilsicherer Trendscout ist kennt die Welt der gehobenen Restaurantküchen und weiß genau, worauf ein Einsteiger beim Kochen neugierig ist. Auch bei den erfolgreichen Nachfolgern aus der „Basic cooking“ Reihe stellte er seinen Sprachwitz und seinen charmanten Schreibstil immer wieder unter Beweis.
Sabine Sälzer, Foodjournalistin und Kochbuchautorin. Seit 1988 betreut sie exklusiv Projekte für Gräfe und Unzer, das journalistische Know-how hat sie zuvor in einem großen Zeitschriftenverlag erfolgreich erprobt. Beide Autoren sind Mitglieder im Food Editoren Club e.V. (FEC).

Herausgegeben von der Presseabteilung des Gräfe und Unzer Verlages, Grillparzerstraße 12, 81675 München; Postfach 86 03 66, 81830 München, Telefon: (089) 4 19 81-134/129/333, Telefax; (089) 4 19 81-260, Internet: www.gu.de, www.graefe-und-unzer.de
Abdruck honorarfrei / 2 Belege erbeten