



Kurztext

Harald Scholl

Wurst & Terrinen selbst gemacht

Einfache Rezepte von Leberwurst bis Kalbspastete

128 Seiten, mit ca. 100 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Hardcover

12,99 € (D) / 13,40 € (A) / 16,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-4795-0



Hier geht es ums Würsten - und das ganz ohne Metzgerlehre! Bratwurst und Leberwurst selber machen und sogar Wienerle, Salsiccia und Merguez ohne großen Gerätepark in der eigenen Küche herstellen, das ist mit den einfachen Rezepten aus dem GU-Kochbuch Wurst und Terrinen selbst gemacht jetzt auch für Anfänger kein Problem. Und dazu noch ziemlich schlau! Denn beim Selberwürsten weiß man, was in den Brat- und Brühwürsten wirklich Gutes steckt - und hat dazu noch ein außergewöhnliches Mitbringsel für die nächste Grillparty! Mehr als einen Fleischwolf, eine Waage, eine Pastetenform und die praktischen Tipps und Rezepte aus diesem Buch braucht man nicht, um Leberkäse, Thüringer Bratwurst, Weißwurst, knackige Pfefferbeißer, Bierschinken, Bauernterrine oder Geflügelpastete daheim herzustellen. Und wer findet, Supermarktsenf und -chutney passen jetzt gar nicht mehr, kann auch hier in Eigenproduktion gehen: Rezepte dafür gibt es on top!

GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Grillparzerstraße 12, 81675 München

Internet: www.gu.de, www.graefe-und-unzer.de

Text und Abbildung können Sie honorarfrei zur Bewerbung der Titel in Ihrem Shop verwenden.