

Presseinformation

Martina Kittler

Tajine

Reihe: GU Küchenratgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

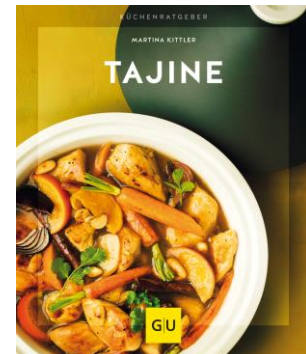
Format: 16,5 x 20 cm, Softcover mit Klappen

Preis: 9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 13,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-6626-5

Erscheinungstermin: August 2018

 Auch als eBook erhältlich.



Deckel öffne dich! – und eine Wunderwelt aus Farben und Düften verführt Augen und Gaumen. Die Tajine, der traditionelle Tontopf aus dem Orient, ist wie eine Schatztruhe: Sie bringt den Eigengeschmack von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch zum Strahlen und lässt die Aromen regelrecht funkeln. Der neue GU KüchenRatgeber Tajine weist jetzt auch Anfänger in die Geheimnisse des hippen Orient-Eintopfs ein. Step-Anleitungen und praktische Tipps für den Umgang mit der Tajine gibt es zum Ausklappen immer im Blick. Die Rezepte bilden die ganze Vielfalt ab, mit Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Fleisch, Gemüse und Früchten, von herzhaft bis süß. Ob Orientalischer Wirsing-Lammtopf, Zitronen-Hähnchen oder gar Bratäpfel – alle Zutaten werden nur in die Tajine geschichtet, etwas Flüssigkeit dazu, Deckel drauf – und dann einfach abwarten, bis alles fertig ist. Super easy und gesund, denn durch das sanfte Garen bleiben Vitamine und Vitalstoffe erhalten. Slow Cooking mit Anti-Stress-Effekt – Simalabim!

Martina Kittler ist Oecotrophologin mit einem Faible für gesunden Genuss. Auf der Suche nach neuen Rezeptideen ist sie nach Marokko gereist und hat dort die Tajine kennen und lieben gelernt. Seitdem gibt es regelmäßig saftig-würzige und süße Gerichte gegen das Fernweh.