

Presseinformation

Nico Stanitzok

Zart & Saftig bei 80°

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: 978-3-8338-6614-2

Erscheinungstermin: August 2018

 Auch als eBook erhältlich.



Essen, das sich wie von selber kocht - eine großartige Vorstellung. Entspanntes Genießen, stressfreies Kochen, auch mal für Gäste? Das alles bietet uns der GU KüchenRatgeber Zart & Saftig bei 80°. Mit seinen leichten, köstlichen Rezepten und Tipps hat dieses Buch die magische Formel für relaxtes Kochen für Familie und Gäste parat: Garen bei Niedrigtemperatur. Der Ofen übernimmt die Hauptrolle, bringt bei sanften Temperaturen auf den Punkt gegartes Wild und Geflügel, Schwein, Kalb, Rind, Lamm und zarten Fisch hervor. Und während er das Kochen übernimmt, bleibt Zeit, in aller Ruhe den Tisch zu decken und Beilagen und Sauce zu bereiten. Auf einen Blick und zum Ausklappen gibt es Schritt für Schritt: das Vor- und Zubereiten von Fleisch und Fisch und das Zubereiten und Binden von Saucen. Rinderfilet mit Whiskysauce, Lammkarree mit Pistazienpüree, Wildschweinrücken mit Rhabarberchutney oder Seeteufel mit Zitronenreis: Mit diesen Rezepten gelingt zartes Fleisch immer supersaftig und perfekt.

Nico Stanitzok ist gelernter Koch und Blogger – aber vor allem Genießer! Und genau deswegen schwört er auch auf die Niedrigtemperaturmethode, bei der Fleisch und Fisch sanft garen und wunderbar schmecken. Für GU hat Nico Stanitzok unter anderem „Low Carb – Das Kochbuch für Berufstätige“, „Quäl dich – Die Diät“ und diverse KüchenRatgeber geschrieben.