

Presseinformation

Hotel Sacher

Das Original Sacher Kochbuch

264 Seiten

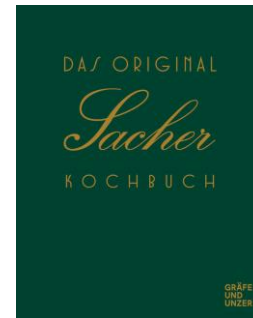
Ca. 300 Fotos

GuU Einzeltitel

29,99 € (D) / 29,99 € (A) / 39,90 SFr.

ISBN 978-3-8338-6521-3

Erscheinungstermin: September 2018



Schmankerl des berühmten Hotels Sacher

Ein Hotel wie ein Synonym für Wien. Eine Torte wie ein Synonym für ein Hotel. Hier könnte sich der Kreis bereits schließen, doch was wäre das Hotel Sacher ohne seine exquisite Küche? Diese steht ganz im Zeichen der österreichischen Kochkunst und verbindet traditionelle Gerichte mit modernen Kompositionen von Zutaten und Zubereitungsarten.

Die besten Köche des Traditionshauses präsentieren in **Das Original Sacher Kochbuch** ihre Rezepte. Liebhaber des Hauses Sacher und der österreichischen Küche können sich auf eine erlesene Auswahl an regionalen und saisonalen Gerichten freuen, die mit einem puristisch eleganten Foodstyling wunderbar in Szene gesetzt wurden und vor allem auch zu Hause nachzukochen sind. Gebeizter Tafelspitz, eine Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Thymian-Vinaigrette, der Heilbutt mit Spinatcreme, Hanfspiralen und Zitronensauce oder die zarte Rindsroulade mit Erdäpfelpüree verwöhnen Gäste und Familie in jeder Hinsicht – ganz im Sinne der Sacher-Philosophie.

Doch nicht nur die kulinarischen Highlights beindrucken, auch die Reportagen, die einen Blick hinter die Kulissen werfen, erzählen Geschichten und Anekdoten über Produkte, deren Herstellung und die Menschen dahinter. Wer des Österreichischen nicht ganz mächtig ist, findet Übersetzungshilfen für die Feinheiten dieser Sprache.

Zusammen mit dem bereits erschienen **Original Sacher Backbuch** holt man sich ein kulinarisches Stück Sacher nach Hause.

1832 beauftragte Fürst Metternich den 16-jährigen Kochlehrling Franz Sacher mit der Herstellung einer Torte für seine anspruchsvollen Gäste. Die Original Sacher-Torte wird heute oft als „süße Botschafterin Wien“ bezeichnet. 1876 von Sohn Eduard Sacher eröffnet, ist das Hotel Sacher noch heute in Privatbesitz der Familien Winkler und Gürtler. www.sacher.com