

Presseinformation

Nico Stanitzok

Saucen

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7075-0

Erscheinungsdatum: August 2019

 Auch als
eBook
erhältlich.



Bewährte Klassiker und neue Kreationen – diese Rezepte sagen Fertigsaucen den Kampf an!

Ein Geschenk ohne Schleife? Wäre wie Pasta ohne Pesto, Dampfnudeln ohne Vanillesauce oder Spargel ohne Hollandaise. Saucen sind das krönende Finish, das alle Zutaten zu einer lockenden Einheit verbindet, aus einem Teller Nudeln, Fisch oder Fleisch, einer Schüssel voll Blattgrün oder ein paar Kugeln Eis erst so richtig tolle Pasta, Hamburger, Braten, Salatkompositionen oder unwiderstehliche Desserts zaubert. Ob raffiniert gewürzte Klassiker wie Chutney, Relish oder Ketchup, ob Bratenfond oder Weißweinsauce oder Neu-Kreationen wie Pistazien-Limetten-Dressing, Fenchel-Caponata, Ananas-Chili-Sauce, Sesamsauce mit Zitrone oder Kokos-Karamell: Vom Dressing bis zur verführerischen Nachspeisenbegleitung vereint der GU-KüchenRatgeber Saucen die ganze Bandbreite würziger i-Tüpfelchen, die Veggie- wie Fleischfans und Süßschnäbel dahinschmelzen lässt. Schnell, ideenreich und so einfach, dass auch Ungeübte den Finger in ihre erste selbst gemachte Mayonnaise stippen – Mmhh! Ein echtes Geschenk!

Nico Stanitzok ist gelernter Koch und passionierter Blogger – aber vor allem Genießer! Und genau deshalb rundet für ihn eine Sauce ein gelungenes Essen erst so richtig ab. Für GU hat Nico Stanitzok unter anderem den Dauerseller „Low Carb – Das Kochbuch für Berufstätige“ und diverse KüchenRatgeber geschrieben.