

## Kurztext

---

Susanne Walter

### **Brühen vom Feinsten**

**Sinnenfreuden aus dem Suppentopf – Eintöpfe, Saucen,  
Süßes und mehr**

192 Seiten, mit ca. 150 Farbfotos

Pappband

24,99 € (D) / 25,70 € (A) / 35,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6153-6



Brühen to go sind in New York der letzte Schrei, hippe Genießer stehen vor den Läden Schlange. Der Sud aus Gemüse, Fleisch oder Knochen gilt seit Jahrhunderten als Lebenselixier und erlebt jetzt ein fulminantes Comeback. Ob als klare Brühe oder Cremesuppe, als Grundlage für Saucen oder Risotto, aromatischer Sud zum Garen von Muscheln und Fisch oder unkompliziertes Soulfood für die Familie – Brühen sind die ultimative Basis der modernen Küche. Das Standardwerk dazu kommt von GU: In Brühen vom Feinsten dreht sich für Anfänger wie Geübte und von der Warenkunde bis zu den Rezepten alles um den Suppentopf, von der Dashi-Brühe bis zu vegetarischen Varianten, von Essenzen aus Pilzen, Geflügel oder Wild, asiatischen Klassikern wie Pho Bo, Tom Ka Gai oder Sobanudelsuppe bis hin zu süßen Kreationen als Dessert oder Drink. Ob Fliedersüppchen, Spargelessenz oder Miso-Brühe, Bouillabaisse oder Frozen Cucumber - mit diesen Rezepten kann sich jeder sein eigenes, feines Wunsch-Süppchen kochen!