

Kurztext

Martina Kittler

Römertopf

Zart und saftig schmoren

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Nicht definiert

8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 12,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6182-6



Der Römertopf feiert sein Comeback! In dem traditionellen Tontopf gelingen saftiger Rindfleischtopf, mediterran gefüllte Ofenpaprika und zarter Kabeljau im Schinkenmantel garantiert. Oder vielleicht doch lieber ein Aprikosen-Gratin? Alles kein Problem für den Römertopf: Nichts brennt an, nichts trocknet aus. Das Prinzip ist einfach erklärt, denn nach dem Wässern des Topfs erledigt der Ofen die Hauptarbeit. Und das Beste: Die Zutaten garen im eigenen Saft und behalten so ihre Aromen, Vitamine und Mineralstoffe. Und die kommen aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt, denn der neue GU-Küchenratgeber reist mit klassischen Entenkeulen auf Apfel-Rotkohl, mediterranem Hähnchen oder asiatischem Lachs einmal um die Welt. Und sogar bis in die Backstuben. Mit No-Knead-Bread oder Mohnschnecken aus dem Römertopf überzeugen Sie auch am Frühstückstisch. Mhm, duftet das herrlich aus dem Ofen!