

Kurztext

Martina Kittler

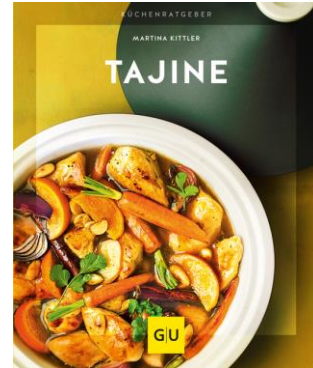
Tajine

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6626-5



Deckel öffne dich! – und eine Wunderwelt aus Farben und Düften verführt Augen und Gaumen. Die Tajine, der traditionelle Tontopf aus dem Orient, ist wie eine Schatztruhe: Sie bringt den Eigengeschmack von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch zum Strahlen und lässt die Aromen regelrecht funkeln. Der neue GU Küchenratgeber Tajine weist jetzt auch Anfänger in die Geheimnisse des hippen Orient-Eintopfs ein. Step-Anleitungen und praktische Tipps für den Umgang mit der Tajine gibt es zum Ausklappen immer im Blick. Die Rezepte bilden die ganze Vielfalt ab, mit Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Fleisch, Gemüse und Früchten, von herzhaft bis süß. Ob Orientalischer Wirsing-Lammtopf, Zitronen-Hähnchen oder gar Bratäpfel – alle Zutaten werden nur in die Tajine geschichtet, etwas Flüssigkeit dazu, Deckel drauf – und dann einfach abwarten, bis alles fertig ist. Super easy und gesund, denn durch das sanfte Garen bleiben Vitamine und Vitalstoffe erhalten. Slow Cooking mit Anti-Stress-Effekt – Simalabim!