

Kurztext

Nico Stanitzok

Niedrigtemperaturgar-Set

64 Seiten, mit ca. 55 Farbfotos

Box

14,99 € (D) / 14,99 € (A) / 21,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6800-9



Ein feiner Braten für Gäste, ein saftiges Steak am Wochenende oder aromatisches Fischfilet zum Feierabend – mit der Niedrigtemperatur-Methode gelingt all das bei 80° so zart wie noch nie! In diesem Set ist alles, was man für den einfachen Einstieg braucht: Der GU-KüchenRatgeber bietet über 30 Rezepte, von Schweineschulter über Roastbeef bis Hähnchenbrust und Lachsforelle. Und mit dem hochwertigen Fleischthermometer ist es ganz einfach, die erreichte Kerntemperatur auf's Grad genau zu ermitteln. Die Skala ist leicht ablesbar und zeigt den optimalen Temperaturbereich für Schwein, Rind, Lamm und Geflügel an. Zähes Steak und trockener Braten gehören ab jetzt der Vergangenheit an: Mit diesem Set kann sich jetzt jeder ans Braten und Schmoren wagen – köstliches Ergebnis garantiert!