

Kurztext

Nico Stanitzok

Sous-Vide

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

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

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

ISBN: 978-3-8338-6629-6



Einfach mal Luft ablassen und entspannt im Wasserbad garen – in angesagten Trendküchen eines der Top-Themen. Mit dem Küchenratgeber Sous-vidé von GU gelingt die Garmethode unter Vakuum für hocharomatische Gerichte jetzt auch Ungeübten mit Sicherheit leicht. Mit ausklappbaren Schritt-für-Schritt-Anleitungen rund ums Vakuumieren und Garen im Wasserbad hat man die wichtigsten Basics immer im Blick. Praktische Infos und Tipps, Alternativen ohne Spezialgeräte sowie gelingsichere Anleitungen für jede Menge raffinierte wie unkomplizierte Rezepte machen das Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse unter Vakuum so lecker und einfach zu handhaben wie nie! Unter Luftabschluss und moderaten Temperaturen entwickeln sich Aromen und Konsistenz von zartem Fleisch, feinstem Geflügel, köstlichem Fisch und frischem Gemüse einfach perfekt. Wer Sous-Vide gegartes Steak mit Chimichurri-Sauce, Putenbrust mit Mandelsauce oder sanft gegartes Rotkraut probiert, wird die Luft anhalten – vor Begeisterung!