

Kurztext

Matthias F. Mangold

Suppen & Eintöpfe

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

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

ISBN: 978-3-8338-7076-7



Unkompliziert und schnell bei der Hand: Was die Jeans für die Mode, sind Suppen und Eintöpfe für alle, die es auch beim Kochen gern leger und up to date mögen. Kaum etwas lässt sich so toll variieren, je nach Jahreszeit abwandeln und mal klassisch, mal trendy kombinieren wie die One Pot-Wunder aus dem Suppentopf. Basis ist immer eine selbstgemachte Brühe, aus Gemüse oder auf der Grundlage von Fleisch oder Fisch – und dann wird munter gewürzt, mal deftig-winterlich, mal orientalisch oder kräuterfrisch. Mal dampfen unterm Deckel herzhafte Sattmacher, mal internationale Klassiker von Minestrone bis Bouillabaisse und chinesischer Hühnersuppe. Suppen & Eintöpfe liefert wie alle GU KüchenRatgeber auch die Basis-Tipps für die passenden Küchen-Accessoires und Kombi-Möglichkeiten mit dazu. Ob Erbsen-Minze-Suppe, Süßkartoffeleintopf mit Salsiccia, Avocadosuppe mit Garnelenspieß, Miso-Ramen-Suppe oder Kräutersuppe mit Safran – für diese Vielfalt können sich alle erwärmen. Zeitlos gut!