



Presseinformation

Christian Rach

Rachs Rezepte für jeden Tag **Große Küche für kleines Geld**

Umfang: 240 Seiten, mit ca. 150 Farbfotos

Format: 21 x 26,5 cm, Pappeinband

Preis: 24,99 € (D)/ 25,70 € (A)/ 35,90 SFr

ISBN: 978-3-8338-7101-6

Erscheinungsdatum: November 2019



Was koche ich bloß heute?

Einfache, schnelle und gar nicht teure Jeden-Tag-Küche von Christian Rach

Mit dem Sonntagsbraten kann man leicht glänzen – am Wochenende hat man ja auch Zeit und Muße für die Zubereitung und die Zutaten dürfen ruhig mal etwas ausgefallener sein. Die wahre Herausforderung jedoch ist die Jeden-Tag-Küche! Denn was wir tagtäglich übers Jahr kochen, soll nicht nur schmecken und gesund sein, sondern auch schnell gehen und im gesetzten Budgetrahmen bleiben. In **Rachs Rezepte für jeden Tag** von GU zeigt Christian Rach wie einfach täglich gut kochen geht! Frische, internationale Gerichte sowie Tipps und Tricks vom Spitzenkoch ermuntern dazu, das Alltagseinerlei auf dem Speisezettel einfach hinter sich zu lassen.

Los geht's gleich bei der Ausstattung der Küche: 50 verschiedene Messer, 30 unterschiedliche Töpfe und immer neue Küchengeräte – unnötig! Eine solide Grundausstattung, sorgfältig und griffbereit aufbewahrt, reicht vollkommen. Dasselbe gilt für den Gewürzschrank: nicht die Menge macht's. Eine durchdachte Auswahl an Aromaten ist das Geheimnis der guten (Profi-) Küche. Und jetzt gibt's keine Ausrede mehr: Radicchiosalat mit grünem Spargel, Misosuppe mit Pak Choi, Geschmorte Auberginen mit Mandel-Couscous und Dip, Krautfleckerl mit Spitzkohl und Pilzen oder Seelachs mit Orangen-Brösel-Kruste und Fenchel – alle vorgestellten Rezepte lassen sich stressfrei zubereiten und schmecken richtig lecker. Himmlische und ebenfalls leicht zuzubereitende Desserts wie Kirschen mit Sabayon, Apfelpfannkuchen oder Karamellisierte Pfirsiche mit Crème fraîche dürfen natürlich ebenfalls nicht fehlen. Grundrezepte für Gemüse-, Hühner sowie Rinderbrühe, die besten Dressings, Mayonnaise mit oder ohne Ei und vieles mehr runden das 240 Seiten starke Buch ab. Alles simpel und genau erklärt, sodass auch Einsteiger einfach damit loslegen können.

Christian Rach, bekannt als Koch, TV-Koch und Kochbuchautor, wurde im Lauf seiner Karriere bereits vielfältig und mehrfach prämiert: sein Restaurant „Tafelhaus“ in Hamburg erhielt über 20 Jahre hinweg einen Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte, bis er das Restaurant schloss. Seine mehrjährige TV-Serie „Rach der Restauranttester“ wurde ausgezeichnet mit dem Bayerischen Fernsehpreis, der Goldenen Kamera und dem Deutschen Fernsehpreis. Heute konzentriert sich Christian Rach auf Projekte, die eine gesunde und gute Esskultur fördern – mit seiner täglichen Kochshow auf health TV und natürlich auch mit diesem neuen Kochbuch!