

Presseinformation

Antja de Vries, Anne-Cathrine Preißer

Fermentieren

Gekonnt kochen

Umfang: 208 Seiten, mit ca. 150 Fotos

Format: 19,3 x 26,5 cm

Preis: 34 € (D) / 35 € (A) / 46,90 SFr

ISBN: 978-3-8338-7413-0

Erscheinungstermin: Juni 2020



Neue Aromawelten entdecken – vom einfachen Sauerkraut bis zur Umami-Bombe auf Gemüsebasis!

Fermentieren – die Entdeckung neuer, ungeahnter Geschmackswelten. Durch den gezielten Einsatz von Salz, Molke, Hefe und unter Zuhilfenahme spezieller Bakterien verändern sich die Struktur und das Aroma von Lebensmitteln enorm. Dadurch entstehen neue Konsistenzen und neuartige Aromen. Mit Gewürzen, Kräutern und anderen Zutaten lässt sich das Spektrum fast beliebig erweitern. Gemüse eignet sich hervorragend für diese Art der Zubereitung, aber auch Obst, Milchprodukte und Getreide eröffnen neue Möglichkeiten. Der Titel **TEUBNER Fermentieren** bietet die Grundlagen des Fermentierens – von der Theorie über das richtige Equipment bis hin zu den Grundzubereitungen. Ergänzt wird das Ganze durch geniale Rezeptideen, die anschaulich darstellen, wie man Fermentiertes gekonnt und raffiniert einsetzt.