



Presseinformation

Matthias F. Mangold

Das Prinzip Kochen

Kochen lernen? Im Prinzip 'ne Kleinigkeit

336 Seiten

Format: 21 x 26,5 cm.

Hardcover mit Veredelung

24,99 € (D) / 25,70 € (A) / 32,50 sFr (CH)

ISBN 978-3-8338-5720-1

Erscheinungstermin: 5. September 2016

e Auch als
eBook
erhältlich.



Kochen lernen? Im Prinzip 'ne Kleinigkeit!

Dieses Buch kann Dein Leben verändern!

Keinen Bock mehr nur auf Spiegelei und Fertigfraß? Die ganze Welt bloggt übers Kochen, tut, als ob's ganz einfach wär, und Du kannst bisher nur essen? Mach' Dich unabhängig von Lieferservice, Eltern-Rockzipfel, Mensa oder Kneipen-Küche. Schmeiß' Dich rein ins Vergnügen und ran an den genialsten Experimentiertisch der Welt: Deine Küche! **Das Prinzip Kochen** hilft Dir, kulinarisch frei und glücklich zu sein!

Bleib' dem **Prinzip Kochen** treu und werde Prinzipienreiter, für den mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen alles locker läuft in der Küche. 48 Grundrezepte wie z. B. das Prinzip Kartoffelgratin, das Prinzip Schmorbraten, Gemüsecurry, Saucenfond, Mousse au Chocolat oder Muffin sind die Basis ... Und ist der Tiger in Dir erst mal geweckt, setzt Du einfach noch eins drauf: Experimentiere im Kreativlabor mit den geübten Klassikern freestyle oder unter Anleitung fröhlich drauf los. Und schon gibt's Gratin aus Roter Bete, Kürbis oder Birne. Oder Du kreiерst zum nächsten Schmorbraten eine feurigscharfe Sauce oder lässt mal ein Gemüsecurry aus Kraut und Rüben vor sich hin köcheln.

„No risk - no fun“ – das ist das Motto für alle, die etwas erleben wollen. Und genau darauf zielen die Seiten dieses coolen Kochbuchs ab: Locker-leichtes Know-how zu allen wichtigen Prinzipien des Kochens angerichtet an tollen Ideen für Variationen auf einem Sößchen aus frischer Fotografie – dazu: null Chichi.

Als Extra-Beilage serviert das Kochbuch eine Auswahl an pffiffigen Küchen-Hacks, schlaun Videos, die passende Webpage www.dasprinzipkochen.de (ab 27.06.2016) und den #dasprinzipkochen auf Instagram. Wem da keine Avocado aufgeht?!

Matthias F. Mangold ist freier Food-Journalist (FEC-Mitglied) und gebürtiger Franke, hat sich in jungen Jahren ausgiebig in der Welt umgeschaut, bevor er seine jetzige Wahlheimat in einem 1000-Seelen-Dorf in der Pfalz fand. Dort betreibt er die erfolgreiche und viel gelobte kleine Kochschule „genusstur“ nach dem Prinzip „einmal gemacht, für immer kapiert“. Er bietet Weinseminare und -touren an und ist als Tester für den Gault-Millau-Wein-Guide unterwegs. Auch im TV konnte man ihn schon mehrfach in Portraits und Reportagen sehen.