



Presseinformation

Susanne Bodensteiner, Reinhardt Hess, Bettina Matthaei

Kräuter & Gewürze – das Kochbuch

Reihe: GU Themenkochbücher

360 Seiten mit ca. 500 Farbfotos.

Format: 21 x 26 cm. Hardcover

Preis 29,99 €(D) / 30,90 €(A) / 49,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-2262-9

Erscheinungstermin: September 2011



Vielfalt der Aromenwelten

Sie eröffnen Geschmacksuniversen. Sie heben Gerichte über das Gewöhnliche hinaus. Sie sind unverzichtbar für die kreative Küche: Kräuter und Gewürze. GU legt nun mit **Kräuter & Gewürze - das Kochbuch** ein umfassendes Standardwerk zum Thema vor.

Ein umfangreicher Lexikonteil stellt die Aromazutaten in Text und Bild vor: neben dem altbekannten Anis steht das in der indischen Küche gern verwendete Amchoorpulver; neben der beliebten Zitronenmelisse die Weinraute, die es neu kennenzulernen gilt. Grundrezepte für Kräuter- und Gewürzmischungen, für Kräuternessigs und -öle laden dazu ein, die unterschiedlichen Aromapotentiale dieser Würzmittel kennenzulernen und auszuprobieren, wie sie Gerichten einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Wie das aussehen kann, wird im Rezeptteil an mehreren Stellen demonstriert: Ein Grundrezept – von Kartoffelsuppe über Tomatensauce bis zu Fischfilet –, demonstriert durch jeweils vier unterschiedliche Würzungen eine verblüffende Geschmacksbandbreite und regt so zu eigenem Ausprobieren und Weiterentwickeln an.

Vor allem aber bietet das Buch eine Fülle von Rezepten, entwickelt von Gewürzexpertin Bettina Matthaei und den passionierten Kräuterliebhabern Susanne Bodensteiner und Reinhardt Hess. Ihre Ideen reichen von überzeugend schlichten Gerichten wie Kartoffel-Löwenzahn-Gratin bis hin zu gästetauglichen Genüssen wie einem orientalischen Brathähnchen, das den Duft von Orangen und Kardamom verströmt. Damit zeigt **Kräuter & Gewürze** deutlich, was es sein will: kein bloßes theoretisches Kompendium, sondern ein praktischer Küchenbegleiter, der die Fantasie und die Sinne anregt.

Bettina Matthaei, Drehbuchautorin, Grafikerin und Dozentin an Film- und Designschulen, lässt sich von ausgefallenen Gewürzen zu eigenen Kreationen inspirieren.

Susanne Bodensteiner war Redakteurin bei der größten deutschen Zeitschrift für Essen und Trinken und arbeitet seit mehr als zehn Jahren als freie Food-Autorin.

Reinhardt Hess lernte das Handwerk des Food-Journalisten in der Kochredaktion der größten deutschen Zeitschrift für Essen und Trinken. Danach arbeitete er bei Kochbuchverlagen.