



Presseinformation

Alexander Dölle | Sarah Schocke

Burger

Liebings-Fastfood selbst gemacht

Reihe: GU KüchenRatgeber

64 Seiten, ca. 45 Farbfotos, Softcover mit Klappen

Format: 16,5 x 20 cm

Preis 8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 13,50 sFr

ISBN : 978-3-8338-3962-7

Erscheinungstermin: August 2014

e Auch als eBook erhältlich.



Kultverdächtig! Fast Food mit Spaß und gutem Gewissen

Früher war ein Burger nur ein Burger, aber mittlerweile hat sich der saftige Hochstapler zum echten Allrounder entwickelt und ist absolut Trend. Zwischen die Brötchenhälften darf alles, worauf man Lust und Laune hat: Erlaubt ist, was schmeckt – und am besten schmeckt es selbst gemacht! Dann kommt der GU Küchenratgeber **Burger** gerade recht.

Mit diesem Buch wird Burger-Fieber geheilt und Hunger auf neue Ideen für das Lieblings-Fastfood zufrieden gestellt. Ob Crispy-Chicken-Burger, Sonntags-Burger mit Kasseler oder Seelachs-Burger mit Gurkensalat und Meerrettich – **Burger** präsentiert die besten Rezepte, für Veggie-Begeistertete und Asia-Freaks, und zeigt überraschende Ideen für Fischliebhaber und Fleischtiger. Zubereitet werden die Pattys in der Pfanne, im Ofen oder auf dem Grill, und das Beste: Auch das Brötchen, sonst nur labbrige Fertigware, wird selbst gemacht. Dazu gibt es würzige Saucen und knusprige Fritten oder Coleslaw nach original amerikanischem Rezept. Vegetarier kommen beim Mexicana-Burger ins Schwärmen, und mit Entenbrust und Cranberry-Chutney wird der Burger sogar als originelles Weihnachtessen salonfähig. Und dann sollte man ihn ausnahmsweise auch mal ganz stilvoll mit Messer und Gabel essen.



Die kostenlose GU KOCHENPlus-App für iOS und Android:

Einfach Lieblingsrezepte aus den Küchenratgebern mit dem Smartphone scannen, in der App speichern und verwalten.

Alexander Dölle ist Oecotrophologe und grillt und brutzelt in jeder freien Minute. Er arbeitet bei einem führenden Anbieter für Bioprodukte und kreierte bereits Rezepte für zahlreiche Kochbücher. Die Rezepte für diesen Küchenratgeber hat er gemeinsam mit **Sarah Schocke**, Oecotrophologin, entwickelt. Sie fand schon immer, dass die besten Burger selbst gemacht sind. Sarah Schocke arbeitet als freie Fachjournalistin und Buchautorin mit den Schwerpunkten Ernährung und Genussküche in Frankfurt am Main.