
Das Fleisch-Kochbuch

Das ganze Know-How zu gesunder Herkunft, Verwendung und Zubereitung



- 80 köstliche Klassiker und Neukreationen mit Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Wild - ein Muss für jeden Fleischliebhaber!
- Aufwendig bebilderte Einleitung mit Wissenswertem zu verantwortungsvoller Tieraufzucht, den verschiedenen Nutztierassen sowie den Fleischzuschnitten und ihrer Verwendung
- Zahlreiche Tipps zur Zubereitung des perfekten Steaks, zur Gargradbestimmung und vieles mehr

Lust am Genuss mit wertvollen Produkten: Sie lieben gutes Fleisch? Und achten schon beim Einkauf auf ausgewählte Qualität und unbedenkliche Herkunft? Dann ist dieses Kochbuch genau das Richtige für Sie! Getreu dem Motto "Klasse statt Masse" steht bei unseren rund 80 Klassikern und Neukreationen der bewusste Genuss ganz klar im Vordergrund. Dabei spielt das wertvolle Naturprodukt seine ganze Wandlungsfähigkeit aus: Mal raffiniert gefüllt oder knusprig ummantelt, mal ganz puristisch mit schlichter Kräuter- und Gewürznote, mal harmonisch begleitet von einer köstlichen Beilage oder einer aromatischen Sauce.

Die umfangreiche, aufwendig bebilderte Einleitung mit Warenkunde liefert Wissenswertes zu verantwortungsvoller Tieraufzucht, den verschiedenen Nutztierassen sowie den Fleischzuschnitten und ihrer Verwendung. Daneben finden Sie wichtige Tipps zur Gargradbestimmung, zur Zubereitung des perfekten Steaks und vieles mehr.

Zielgruppe:

Fleischfans

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

192 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-8699-0

6,99 EURO