
Rheinische Küche

Die schönsten Spezialitäten aus dem Rheinland



Der Rheinländer gilt als frohsinnigster aller Deutschen. Dies zeigt er nicht zuletzt im Karneval, der weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt ist. Er hat Humor und ist gesellig. Wo also könnte er sich wohler fühlen als im Brauhaus? Begeben Sie sich mit uns auf einen Streifzug uriger Gemütlichkeit und lernen Sie die rheinische Foderkaat, die Speisekarte, richtig zu deuten. Wir erläutern Ihnen, worum es sich bei Suure Kappes, Halver Hahn, Äädäppelschlot, Rievkooche, Ähzezupp und Kölsche Kaviar handelt, und liefern die Rezepte gleich mit dazu.

Was sich so deftig und bodenständig anhört, hat im Übrigen häufig internationale Wurzeln. Die Römer brachten den Wein ins Rheinland, die Franzosen trugen zur Verfeinerung der rheinischen Küche bei, und der holländische Matjes wird hier ebenso gern genossen wie die Miesmuscheln aus der belgischen Küche.

Will man ein Dreigestirn der rheinischen Küche beschreiben, dann sind dies Bodenständigkeit, Vielfalt und Solidität mit ein wenig Raffinesse. Wir wünschen Ihnen beim Nachkochen der rheinischen Spezialitäten gutes Gelingen!

Komet Verlag GmbH

128 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-8591-7
2,99 EURO