



Erdbeeren nur im Sommer, in der kalten Jahreszeit dafür Chicorée und anderes Wintergemüse — saisonale Küche liegt im Trend und immer mehr Menschen entscheiden sich dafür, bewusster einzukaufen und ihren Speiseplan stärker nach den Jahreszeiten zu richten. Wenn Zutaten frisch zur Erntezeit in den Einkaufskorb wandern, schont das nicht nur das Haushaltsbudget, weil sie preisgünstiger als Importware sind, sondern auch die Umwelt, denn sie müssen nicht einmal um den halben Erdball transportiert werden.

Wie lecker, vielfältig und unkompliziert saisonale Küche sein kann, zeigt die *Jahreszeitenküche*: Ganze 1.000 Rezepte führen kulinarisch vom Frühling und Frühsommer über Hochsommer, Herbst und Spätherbst bis hinein in den Winter. Für jede Jahreszeit bietet diese umfassende Rezeptesammlung die passenden leckeren Gerichte, die sich aus den dann verfügbaren Zutaten zaubern lassen. Jedes Kapitel stellt auf einer Überblicksseite die wichtigsten saisonalen Produkte vor, die es in der betreffenden Jahreszeit in bester Qualität gibt. Alle folgenden Rezepte werden zusätzlich in der Übersicht auf einer Doppelseite präsentiert, um eine schnelle Auswahl zu erleichtern. Innerhalb der Kapitel gliedern sich die leckeren Gerichte nach der Menüfolge, von Vorspeisen und kleinen Gerichten über Hauptspeisen bis zu den Desserts. So lässt sich fix ein köstliches saisonales Menü zusammenstellen, zum Beispiel gegrillter Spargel mit Pancetta, danach Lachs mit Mangold und Kräuterbutter und zum Abschluss eine Erdbeer-Himbeer-Granita — so schmeckt der Frühsommer!

Mehr als 50 Porträts widmen sich ausführlich den jeweils wichtigsten Produkten einer Jahreszeit, von Rhabarber bis Winterkohl, und liefern viel zusätzliches Wissen zu den unterschiedlichen Gemüse- und Obstsorten. Zu jedem Rezept gibt es einen QR-Code, der sich mit dem Smartphone einscannen lässt und mit Hilfe einer App blitzschnell die Einkaufsliste für das Gericht direkt aufs Handy liefert. Die *Jahreszeitenküche* bietet so nicht nur eine Fülle an Rezeptideen für die saisonale Küche, sondern erleichtert auch noch das Einkaufen!

ISBN

496 Seiten, 229 x 276 mm, gebunden

Ca. 450 Fotografien

€ 0,00 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.