



Einkochen liegt im Trend. Kein Wunder, denn selbst gemachte Konfitüren, Marmeladen oder Relishes schmecken ganz wunderbar. Wer selbst einkocht, hat außerdem immer ein persönliches – eben ein von Herzen kommendes – Geschenk im Haus. Und nicht zuletzt macht Einkochen einfach Freude. Alles gute Gründe dafür, sich mit Unterstützung dieses tollen neuen Buches gleich an die Arbeit zu machen...

Alle, die bislang Marmelade & Co lieber aus dem Supermarktregal bezogen haben, werden dank der Profitipps der Autorin einen leichten Einstieg in die Kunst des Einkochens haben. Was gibt es bei der Auswahl der Früchte zu beachten, welches Zubehör benötigt man und welche sind die besten Techniken? Auf diese und viele andere Fragen gibt das Buch einfache, verständliche Antworten. Was die Auswahl der Rezepte angeht, erfreut vor allem die enorme Bandbreite: von Großmutterns traditionellen Rezepten bis hin zu neuen Ideen aus aller Welt ist alles vertreten. Unter den 150 verlockenden Kompositionen für fruchtige Konfitüren, Marmeladen, feine Gelees, pikante Chutneys und andere Köstlichkeiten aus einheimischen und tropischen Früchten finden sich sowohl beliebte Klassiker wie Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Vanille, raffinierte Rezeptideen für Portwein-Orangen-Gelee oder Lavendelgelee, als auch fantasievolle Neuschöpfungen wie Rosé-Gelee mit Rosenblättern oder Gefrorener Cranberrywodka. Auch wer es gerne pikanter mag, wird auf seine Kosten kommen: Pfirsich-Ingwer-Chutney oder Aprikosen-Relish mit roten Zwiebeln vereinen süße und würzige Geschmacksnuancen zu einem kulinarischen Hochgenuss. Aber die Autorin liefert auch Anleitungen, wie man Kräuter und Blüten fachgerecht ins Glas bringt, wie man Sirupe und Liköre und Früchte einlegt und verrät – zur Freude aller Kinder – auch Rezepte für hausgemachten Ketchup.

Thane Prince bereiste als Foodjournalistin im Auftrag des Daily Telegraph viele Regionen rund um den Globus und sammelte im Laufe der Jahre ein breites Wissen über die Küchen dieser Welt an. Für das britische Fernsehen entwickelt sie seit vielen Jahren Kochserien zu unterschiedlichsten Themen, ist Autorin von mittlerweile neun Kochbüchern und betreibt außerdem eine eigene Kochschule in Suffolk in England.

ISBN

224 Seiten, 170 x 217 mm, gebunden

Mehr als 100 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 17,50 (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.