



Wer ein Sandwich bisher für eine langweilige Angelegenheit zwischen zwei Brotscheiben hielt, dem offenbart sich mit *Die besten Sandwiches* eine köstliche neue Welt. Jonas Cramby ist ein ausgewiesener Sandwich-Experte und stellt in diesem Band seine Lieblingsrezepte von Clubsandwich bis Bánh Mi vor. In lockerer Sprache präsentiert er seine Rezepte, deren Ziel vor allem eines ist: Genuss, Genuss, Genuss! Oder um es mit seinen Worten zu sagen: "... Deckel auf das Sandwich setzen, reinhauen und feststellen, dass das Leben doch gar nicht so schlecht ist!"

Das Buch stellt Klassiker aus aller Welt mit vielen Varianten und Inspirationen für neue Versionen vor – sortiert nach den Brot- und Brötchensorten, die am besten zum Sandwich passen. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Illustrationen erleichtern das Nachmachen von Klassikern wie Croque Madame, Chicken Salad Sandwich oder Torta de Milanese. Das Buch hält auch allerlei überraschende Kompositionen bereit: Fried Chicken Biscuits oder Eissandwiches. Die kurzen Texte zu den Rezepten erläutern Wissenswertes, erklären die Herkunft und Entstehung und unterhalten mit zahlreichen spannenden, zum Teil skurrilen und witzigen Anekdoten.

Das Prinzip Crambys ist, dass man alles selber machen kann, wenn man denn möchte: das genau richtige Brot backen, das Ketchup selbst einkochen, sogar das Fleisch räuchern – all diese Rezepte sind im Buch erhalten. Aber das Gute ist: Alle Zutaten können selbstverständlich auch gekauft werden. Nichts muss, alles kann. Auch hier gilt: Alles easy, Hauptsache am Ende schmeckt es.

Jonas Cramby ist Kochbuchautor, Restaurantkritiker und Blogger. Seine Begeisterung für Sandwiches ist auf jeder Seite und in jedem Rezept spürbar. Auf der ganzen Welt war er auf der Suche nach den besten und spannendsten Sandwichrezepten, die er in diesem Buch vereint.

ISBN
176 Seiten, 190 x 240 mm
Ca. 90 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.