

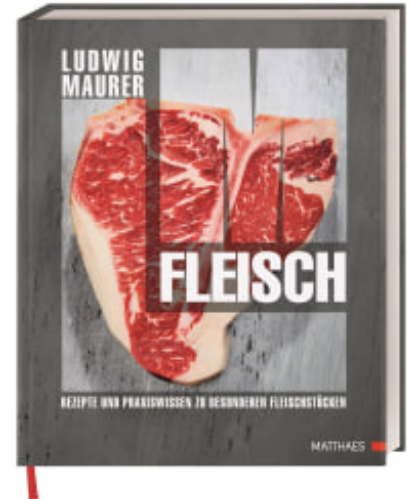
[Ludwig Maurer](#)

Fleisch

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

Ludwig Maurers Standardwerk über die Fleisch-Zubereitung!

Als Fleischpapst der Spitzenküche ist Ludwig (Lucki) Maurer nicht nur Gourmets bekannt. In diesem Kochbuch erläutert er alle wichtigen Aspekte des Fleischgenusses. Dabei ist ihm besonders der Respekt vor dem Tier wichtig. Das Kochbuch versammelt **60 exzellente Fleisch Rezepte die überraschen und überzeugen**. Daneben sind es Informationen zu Tierrassen, Haltungsarten, zur Reifung und weiteren Themen, die das Buch zum Standardwerk machen.



Das Buch für den zeitgemäßen, nachhaltigen Fleischgenuss

Der Begriff „Nose to Tail“ ist für Ludwig Maurer keine Floskel, sondern eine Lebenseinstellung. Durch die Verwertung aller Teile des Tieres zollt er dem Lebewesen Respekt und macht den Fleischgenuss nachhaltiger. Die **mehr als 60 exklusiven Rezepte** für einen lustvollen, zeitgemäßen Fleischkonsum überzeugen aber nicht nur durch diese Einstellung, sie liegen auch auf absolutem Spitzenküchen-Niveau.

- Überarbeitete Neuauflage des ersten Buchs von Fleischpapst Ludwig (Lucki) Maurer – das Standardwerk für Fleischliebhaber
- 60 Rezepte mit außergewöhnlichen Fleischstücken: Vom gekochten Kalbskopf über panierte Schweinefüße bis hin zum Bayerischen Lamm-Häggis. „Nose to Tail“ vom Feinsten.
- Rind, Schwein, Wild, Lamm, Ziege und sogar Kaninchen – Rezepte und vielfältiges Fachwissen
- Umfassende Informationen zu Rassen und Haltung der Tiere, Fleischschnitt, -reifung und -klassifizierung, aber auch zu Schlachtung und den „ungeliebten“ Stücken, ergänzen dieses Buch.

Ludwig Maurers Standardwerk über die Fleisch-Zubereitung versammelt 60 überraschende Rezepte und jede Menge Hintergrundwissen rund um Fleischgenuss und -zubereitung.

[Ludwig Maurer](#)

Fleisch

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

ISBN 978-3-98541-061-3
264 Seiten, 247 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)