



## Frank Rosin

### Neue deutsche Küche

Ob Nahrungsmittelindustrie, Klimaschutz oder als generelle Lebenseinstellung - der Trend des Ursprünglichen prägt derzeit unsere Gesellschaft wie kaum ein anderer und ist auch Thema in Frank Rosins "Neue deutsche Küche". Darin führt uns der Starkoch gewissermaßen „back to the roots“ und präsentiert Küchenklassiker in modernem Gewand.

In rund 100 raffinierten und leicht nachkochbaren Rezepten werden beliebte Gerichte der Deutschen neu interpretiert, aber nicht verfremdet. Beginnend mit Suppen und Vorspeisen, wie Spargelschaumsuppe oder Zwiebelkuchen, über traditionelle Fleisch- und Fischgerichte, wie Sauerbraten oder Kabeljau im Gulaschsud, bis hin zu köstlichen Desserts, wie Kaffeemousse oder Pfannkuchen mit karamellisierten Orangen, – dieses Buch bietet alles, was zu einem modernen deutschen Menü gehört und besticht durch zahlreiche kreative Kombinationsmöglichkeiten für Hauptgerichte und Beilagen.

Dank leicht beschaffbarer Zutaten und überschaubarem Aufwand sind die Rezepte ideal für ambitionierte Hobbyköche. Als besonderes Highlight verrät der Sternekoch seine ganz persönlichen Küchengeheimnisse und präsentiert zahlreiche Tricks und Profitechniken – etwa wie durch Pürieren, Rösten oder Marinieren das Aroma verstärkt werden kann, wo Säure den Geschmack hebt oder wann sich Füllen, Panieren, Räuchern und Karamellisieren wirklich lohnen, um Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Falls nötig, zeigen Step-by-Step-Bilder noch einmal zusätzlich, wie es geht. Ein absolutes Muss für Liebhaber der deutschen Küche!



## Frank Rosin

### Neue deutsche Küche

ISBN 978-3-8310-4450-4  
224 Seiten, 196 x 253 mm  
Über 100 farbige Fotos  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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