



Rachel Khoo

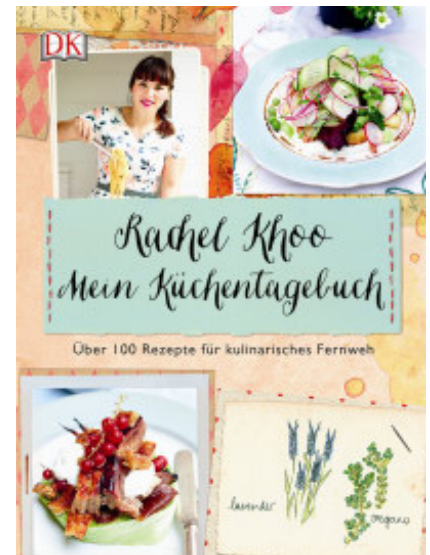
Mein Küchentagebuch

Über 100 Rezepte für kulinarisches Fernweh

Rachel Khoo begibt sich auf neue Entdeckungsreisen: von Stockholm bis Neapel, von Barcelona bis Istanbul. Ihr Küchentagebuch ist dabei ihr unverzichtbarer Begleiter. Hier hält sie alle Ideen, Rezepte, Fotos und Illustrationen fest. Dabei sind aufregende und vielfältige Rezepte entstanden, denen die Londoner Starköchin mit malaiisch-österreichischen Wurzeln ihre ganz individuelle Note verleiht: Paella-Nester mit Meeresfrüchten, Linsensalat mit eingelegten Birnen und Gorgonzola, Provenzalisches Hähnchen mit gebackenem Fenchel, Fisch-Bullar mit Zitrone und Dill, Lammkebabs im Brot-Mantel. Rachels persönlichstes Kochbuch zeigt, wie man sich die Welt ganz einfach in die eigene Küche holt.

Kreativ kombiniert Rachel Khoo Zutaten und erfindet unkomplizierte neue, verblüffende Zubereitungsarten, mit denen auch in kleinen Küchen jeder zurechtkommt. Ergänzt werden die Rezepte durch nützliche Tipps und praktische Ratschläge. Eingestreute stimmungsvolle Fotos und charmante Illustrationen aus eigener Hand machen Rachel Khoos kulinarisches Tagebuch zu einem Augenschmaus.

Rachel Khoo ist bereits mit ihren jungen Jahren eine kleine Legende: Die Tochter einer Österreicherin und eines Malaien wuchs in London auf und besuchte sechs Jahre lang eine Klosterschule in Landshut, bevor sie begann, in der berühmten Kochschule 'Le Cordon Bleu' in Paris das Handwerk der Pâtissière zu erlernen. Ihren multikulturellen Hintergrund lässt sie leidenschaftlich gerne in ihre Küche einfließen.



Rachel Khoo

Mein Küchentagebuch

Über 100 Rezepte für kulinarisches Fernweh

ISBN 978-3-8310-2778-1

288 Seiten, 177 x 239 mm

ca. 250 Farbfotografien und zahlreiche Illustrationen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)