



DK Verlag (Hrsg.), [Ludwig Maurer](#)

Rind Complete

From nose to tail – Das Kochbuch

Respektvoller Umgang mit Fleisch

Fleischkonsum mit gutem Gewissen ist möglich. Das zeigt **Fleisch-Experte Ludwig Maurer** mit diesem Kochbuch, dass sich der **Verwertung aller Cuts eines Rindes** widmet. Denn es muss nicht immer Filet sein, jedes Teil des Rindes wird zum Meisterstück, wenn man nur weiß, wie es funktioniert – “from nose to tail” ist das Stichwort! Diese Herangehensweise hilft nicht nur der Umwelt, sondern ist auch aus ethischen Gesichtspunkten wichtig. Alle **Fleischstücke** werden im Porträt unzubereitet gezeigt und in klassischen oder überraschenden, aber immer unfassbar köstlichen **Rezepten** verarbeitet. Der perfekte Titel rund ums Fleisch in einer edlen Ausstattung für **ambitionierte Hobbyköche**.



Außergewöhnliches Fleisch-Kochbuch für das komplette Rind

Ludwig Maurer ist nicht nur Koch, sondern betreibt auch eine Wagyu-Rinderzucht auf ökologischer Basis. Sein Fachwissen rund um die **Fleischverarbeitung** zeigt der Experte nun auf höchstem Niveau für **alle, die gerne und gut Fleisch zubereiten möchten**. Außergewöhnliche Rezepte und Anregungen sorgen für ganz neue Geschmackserlebnisse auf dem Teller. Und so entstehen **klassische Gerichte** wie Wiener Bruckfleisch mit Böhmisches Knödeln, Pulled-Beef-Burger, aber auch **neue Interpretationen** wie Ochsenlippe mit Korianderöl, Donauwelle vom Ochsenschwanz oder Kutteln in Kokos und Erdnuss.

Aus dem Inhalt:

- Vorwort von Tim Mälzer
- Complete
- B- & C-Cuts
- Innere Werte / Signature Dishes
- Heimat Reloaded
- Slow & Fast

Das hochwertige Fleisch-Kochbuch für das komplette Rind. Fleisch-Experte Ludwig Maurer teilt sein Wissen rund um die Fleischverarbeitung für einen bewussteren Umgang mit Fleisch.

DK Verlag (Hrsg.), [Ludwig Maurer](#)

Rind Complete

From nose to tail – Das Kochbuch



ISBN 978-3-8310-4280-7
208 Seiten, 224 x 282 mm
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)