



DK Verlag (Hrsg.), Sam Cooper

## Fermentieren. Rezepte und Techniken für Geschmack, den man nicht kaufen kann

Kimchi, Kombucha, Miso und mehr. Fundiertes Wissen einfach erklärt

### Das 1x1 rund um die Fermentation

- **Fundiertes Fachwissen** vom **Fermentations-Experten**: „@chef.sam.black“ **Sam Cooper** verrät erstmals sein Wissen für die eigene Küche
- **Einfach erklärte Techniken & die wichtigsten Basics** – anschaulich & reich bebildert
- Mit diesen Rezepten einfach zum Erfolg: Sauerkraut, Kimchi, Kombucha u.v.m **für Anfänger\*innen und Fortgeschrittene**
- Vollgepackt mit **Praxis-Wissen** rund um Fermentation

### Entdecken Sie die faszinierende Welt der Fermentation

Von Kimchi bis Miso, von Kombucha bis Joghurt – dieses Buch ist Ihr **umfassender Ratgeber** für eine köstliche Ferment-Vielfalt.

**Fermentations-Experte Sam Cooper** (@chef.sam.black) entführt Sie in die spannende Welt der Fermentation und **erklärt anschaulich**, wie durch diese **alte Küchentechnik Lebensmittel** nicht nur **haltbar** gemacht, sondern auch **geschmacklich veredelt** werden.



Erfahren Sie, welche **Prozesse** während der **Fermentation** ablaufen und wie Sie selbst ganz einfach **gesunde Fermente** in Ihren Vorrats- und Gewürzschrank zaubern. Mit einer **breiten Auswahl an Rezepten**, von fermentiertem Gemüse über Ingwer-Bier bis hin zu kreativen Kombucha-Kreationen, eröffnet Ihnen dieses Buch die ganze **Vielfalt geschmacklicher** und **gesundheitlicher Vorteile** der Fermentation.

**Tauchen Sie ein in die Welt der Fermentationsküche, wo Genuss und Gesundheit aufeinandertreffen!**

DK Verlag (Hrsg.), Sam Cooper

## Fermentieren. Rezepte und Techniken für Geschmack, den man nicht kaufen kann

Kimchi, Kombucha, Miso und mehr. Fundiertes Wissen einfach erklärt

ISBN 978-3-8310-5067-3

224 Seiten, 178 x 229 mm

Mit farbigen Fotos

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

Erscheint am 29.03.2025