

Ludwig Maurer

Fleisch

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

Alles rund ums Fleisch vom Profikoch

Ludwig Maurer ist Bio-Wagyu-Züchter und bekennender **Fleischliebhaber**. Das Besondere: Für ihn ist das **komplette Tier** ein Edelstück und nicht nur Filet und Rib Eye. Er legt Wert darauf, das Beste aus jedem Fleischstück zu machen. Kreativ modern, fast wild sind seine Rezepte, aber bedächtig und umsichtig ist sein Umgang mit dem Lebensmittel. Neben den **Rezepten** gibt es umfassende Informationen zu den einzelnen Tierarten wie **Rind, Schwein, Wild, Ziege und Kaninchen**. Daneben finden sich weiterführende Erklärungen zur **Fleischzerlegung**, den einzelnen **Fleischstücken**, der **Fleischreifung** und zur **Fleischklassifizierung**. Selbst das Thema Schlachtung wird nicht ausgespart, denn auch das gehört zur Arbeit mit Fleisch dazu.



- **Mehr als Steak und Braten:** Es gibt eine Menge besonderer Fleischteile, die selten im Kochbuch oder auf den Speisekarten von Restaurants zu finden sind. Diesen Teilen widmet sich Ludwig Maurer in diesem Buch.
- **Über 70 kreativ moderne Fleischrezepte:** Conviertes Segreto mit Kartoffelgel, Schweinehaut und Brotaromen oder Blutspätzle mit Bergkäse und Schnittlauchöl, ein Carpaccio vom Bürgermeisterstück oder eine pochierte Lammnuss im Kebab-Style.
- **Ludwig Maurer** arbeitet neben seiner Tätigkeit als Bio-Wagyu-Züchter und Koch für Magazine wie »BEEF!« und »Rolling Pin« als Fleischexperte und Food-Stylist

Von Rasseporträts über Fleischverarbeitung bis hin zu außergewöhnlichen Rezepten: Hier lernen Sie, wie Sie richtig mit Fleisch in der Küche umgehen.

Ludwig Maurer

Fleisch

Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

ISBN 978-3-98541-011-8
264 Seiten, 240 x 290 mm
durchgehend Farbfotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)