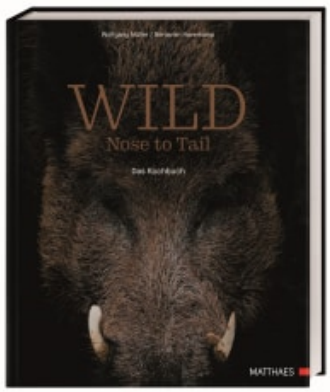
MATTHAES

Matthaes (Hrsg.), Wolfgang Müller, Benjamin Haverkamp

Wild

Nose to Tail. 70 außergewöhnliche Wildrezepte von Spitzenkoch Wolfgang Müller und Profi-Know-how zum fachgerechten Umgang mit frischem Wildbret



Das Wild-Kochbuch für nachhaltigen und waidgerechten Genuss
• 70 Wildrezepte mit dem gewissen Etwas **von Spitzenkoch Wolfgang Müller**
• **Klassisch genießen – Neues entdecken:** von geschmorter Hirschschulter über Rehlungerl mit Pilzknodeln und Hagebutten bis zu feinen Desserts mit Waldfrüchten
• **Nose to Tail:** mit detaillierten Bildanleitungen **ganze Tiere fachgerecht zerlegen** und küchenfertig vorbereiten
• **Vom Wald auf den Tisch:** Pilze, Wildkrauter und wilde Früchte saisongerecht verwenden und schmackhaft zubereiten

Exzellente Rezepte und jagdliches Fachwissen in einem Kochbuch der Spitzenklasse
Nose to Tail – das ist heute die Maxime für **nachhaltigen Genuss** und nirgends lässt sie sich besser verwirklichen als bei **Gerichten mit heimischem Wild** . **Spitzenkoch Wolfgang Müller** zeigt in diesem Buch, wie Sie **Reh und Hirsch** , aber auch ungewöhnliche Wildtiere wie **Nutria oder Waschbär exzellent zubereiten.** Freuen Sie sich auf eine **unglaubliche kulinarische Vielfalt** , von klassischem Wildhasenpfeffer über luftgetrocknetem Dachs-Schinken und Wildbratwurst bis zu Beilagen und Desserts mit Zutaten direkt aus dem Wald. **Benjamin Haverkamp** , Inhaber der Jagdschule Teutoburger Wald, steuert für dieses wunderschön gestaltete Kochbuch Profi-Wissen zur Jagd bei und erklärt Schritt für Schritt den waidgerechten Umgang mit frischem Wildbret: alles, was Sie wissen müssen, um **ganze Tiere fachgerecht zu verarbeiten** und konsequent nachhaltig zu agieren.

Wild genießen Nose to Tail: das Wild-Kochbuch der Extraklasse mit 70 außergewöhnlichen Rezepten von Spitzenkoch Wolfgang Müller und Profi-Know-how vom Jagd-Experten Benjamin Haverkamp.

Matthaes (Hrsg.), Wolfgang Müller, Benjamin Haverkamp

Wild

Nose to Tail. 70 außergewöhnliche Wildrezepte von Spitzenkoch Wolfgang Müller und Profi-Know-how zum fachgerechten Umgang mit frischem Wildbret

ISBN 978-3-98541-070-5
240 Seiten, 247 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)