

Matthaes (Hrsg.), Wolfgang Müller

Geflügel

perfekt zubereiten

Perfekte Geflügel-Küche - das ultimative Kochbuch

- Köstliche Kreationen und Expertenwissen: das **Geflügel-Kochbuch von Spitzenkoch Wolfgang Müller**
- **Mehr als 60 Rezepte** - von Klassikern wie Weihnachts-Gans und Peking-Ente bis zu Gefülltem Entenhals mit Honig und Sesam oder Wan-Tan-Suppe von der Wachtel
- **Voller Inspiration:** Grill-Rezepte, Eierspeisen, Pasteten und Schinken aus Geflügel
- **Küchenpraxis und wertvolle Tipps** rund um Hähnchen & Co.: vorbereiten, zerlegen, entbeinen, dressieren **Schritt für Schritt erklärt**



Kulinarisches Fachwissen und köstliche Rezepte

Fleischexperte und **Sterne Koch Wolfgang Müller** präsentiert sein Grundlagenwerk zum Thema Geflügel: von Hähnchen, Pute und Ente bis zu Fasan, Rebhuhn und Strauß - ein umfassendes und praxisnahes **Kochbuch** mit allem, was Sie zur Zubereitung von **Zucht- und Wildgeflügel** wissen müssen. **Über 60 Rezepte** spannen den Bogen von Klassikern bis zu **Wolfgangs Lieblings-Geflügelgerichten**, darunter **innovative Kreationen** wie Rahmsuppe von der Taube oder Rebhuhnrolle mit Weinbergschnecken und Safran. Ob **BBQ, feine Eierspeisen** oder **delikate Innereien** und **selbst gemachter Schinken**: fundierte Grundlagen, klare Schritt-für-Schritt-Anleitungen und hilfreiches Know-how machen dieses Buch zum **perfekten Ratgeber für die Geflügel-Küche**.

Perfekte Geflügel-Küche mit Spitzenkoch Wolfgang Müller: Das ultimative Kochbuch mit über 60 Rezepten, wertvollem Fachwissen und praktischen Tipps.

Matthaes (Hrsg.), Wolfgang Müller

Geflügel

perfekt zubereiten

ISBN 978-3-98541-092-7

240 Seiten, 222 x 282 mm

Mit farbigen Fotos

€ 50,00 (D) / € 51,40 (A)

Erscheint am 30.04.2027