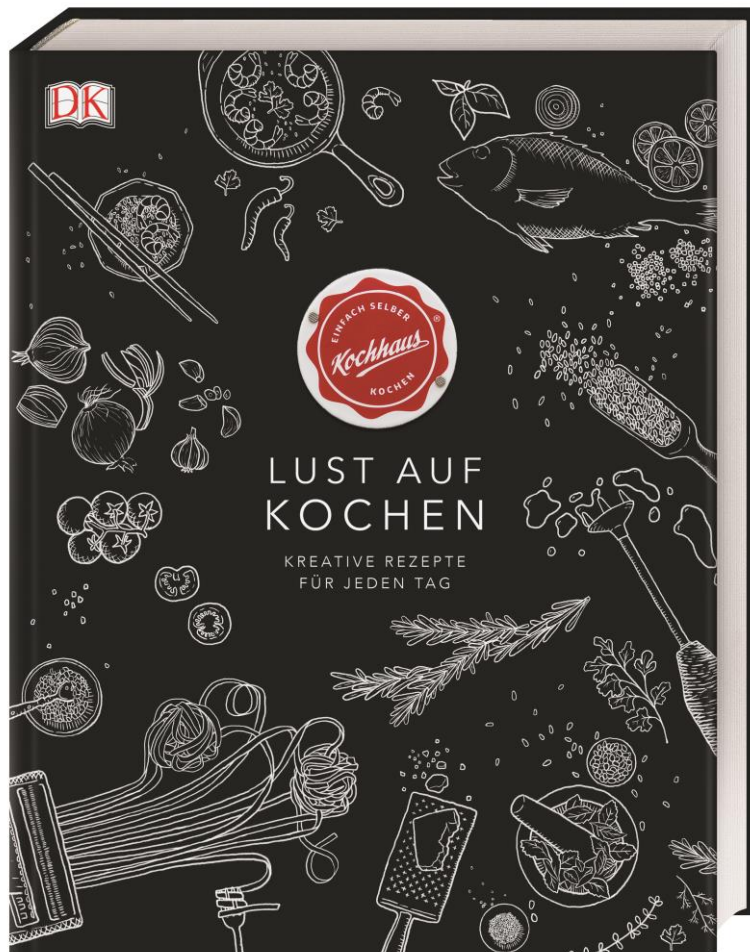


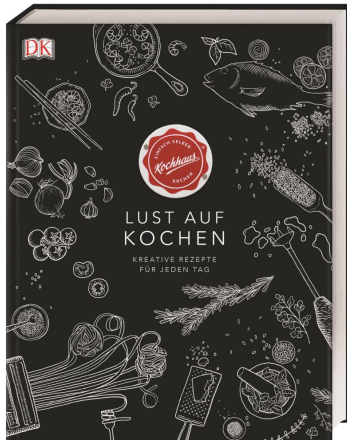


Presseinformation



Lust auf Kochen

Kreative Rezepte für jeden Tag



Kochhaus Lust auf Kochen

Kreative Rezepte für jeden Tag

352 Seiten

Über 800 Farbfotografien

ISBN 978-3-8310-3124-5

24,95 € [D] 25,70 € [A]

Erscheinungstermin: 04. November 2016

Jeder kann kochen! Das ist die Überzeugung und das Motto von *Kochhaus*, dem Lebensmittelgeschäft und begehren Rezeptbuch. Das Erfolgsgeheimnis sind einfache, aber geniale Rezepte, die immer durch das gewisse Etwas bestechen. Die ganz neu entwickelten Gerichte aus „Lust auf Kochen“ sind besonders leicht nachzukochen, so dass sie auch Anfängern garantiert gelingen und für den idealen Einstieg in die Welt des Kochens sorgen. Aber auch versierte Hobbyköche finden angesichts der großen Fülle an kreativen Ideen für jeden Tag neue Inspiration.

Die Bandbreite der Gerichte reicht von leckeren Vorspeisen wie cremiger Erdnuss-Süßkartoffel-Suppe mit Petersilien-Limetten-Pesto über vegetarische Schmankerl wie Hokkaido-Burger mit Ziegenfrischkäse, Rote-Bete-Chips und Wurzelgemüsesticks sowie schmackhafte Pasta- und Risotto-Varianten wie Penne Rigate in Salsiccia-Bolognese mit Lorbeer und Parmesan bis zu tollen Rezepten mit Fleisch und Fisch, etwa Persisches Lammcurry mit Pistazien und Koriander-Knoblauch-Kartoffeln oder Zanderfilet auf Frühlingskräuter-Risotto mit geschmorten Butternormaten. Auch für den Nachtisch ist selbstverständlich gesorgt – dank traumhafter Desserts wie Apfel-Zimt-Trifle mit Calvados und Zitronencreme.

Alle Rezepte werden anhand von praktischen und ausführlich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen genauestens erklärt und die jeweils angegebene Zubereitungszeit erleichtert die Planung zusätzlich. Die verwendeten Zutaten sind in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Wer es allerdings noch einfacher haben möchte, geht in einen der *Kochhaus*-Märkte: Dort bekommt man die Zutaten schon in der richtigen Portionsgröße und nach Rezept sortiert. So ist der Einkauf in Rekordzeit erledigt.

Noch nie war Kochen so vielfältig und unkompliziert!



Gliederung und Rezeptbeispiele

Vorspeisen, Salate und Suppen:

Spinat-Ricotta-Frittata mit Cocktailtomaten und Räucherlachs
Spargelsalat mit gebratenen Zucchini, Serranoschinken und Crostini
Kartoffel-Maronen-Suppe mit Crème fraîche und Kresseöl

Vegetarisch, Pasta und Risottos:

Falafel-Pita mit Rote-Bete-Hummus, Melisse und Chili-Knoblauch-Öl
Fettuccine mit Steinpilzen und Herbsttrompeten in Parmesan-Weißwein-Sauce
Pinienkern-Risotto mit Tomaten, Basilikum und mariniertem Mozzarella

Fleisch und Fisch:

Entenbrust in Dijon-Senf-Sauce mit Zitronen-Kartoffeln und Bohnen
Lachs in Sesamkruste mit Kürbispüree und knusprigen Zitronenzesten

Desserts:

Warmer Schokoladenkuchen mit weißer Schokosauce und Granatapfelkernen





Weitere Kochhaus-Titel im DK Verlag



Fleisch

Unsere besten Rezepte

978-3-8310-3002-6

12,95 € [D] 13,40 € [A]



Pasta

Unsere besten Rezepte

978-3-8310-3003-3

12,95 € [D] 13,40 € [A]



Vegetarisch

Unsere besten Rezepte

978-3-8310-3004-0

12,95 € [D] 13,40 € [A]



Einfach kochen für Gäste

Besondere Rezepte –
Schritt für Schritt

978-3-8310-2734-7

24,95 € [D] 25,70 € [A]



Einfach schnell genießen

Außergewöhnliche Rezepte –
Schritt für Schritt

978-3-8310-2583-1

24,95 € [D] 25,70 € [A]



Über *Kochhaus*



Das *Kochhaus*-Erfolgsrezept ist so einfach wie genial: Zutaten und Produkte werden dort nicht mehr nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert.

Im September 2010 wurde in Berlin das erste *Kochhaus* eröffnet. In den insgesamt 13 Märkten in Berlin, Hamburg, Frankfurt, Köln, Regensburg, München und Münster bekommt man alles, was man für die Zubereitung eines perfekten Menüs braucht. Weltweit einzigartig bietet das *Kochhaus* als begehbares Rezeptbuch ein ständig wechselndes Angebot an 18 verschiedenen Rezepten. An frei stehenden Tischen voller frischer Zutaten lassen sich tolle Gerichte zusammenstellen – für jeweils zwei, vier oder mehr Personen.

Ob blutiger Anfänger oder ambitionierter Hobbykoch – *Kochhaus* spricht alle an, die Spaß am Kochen und Ausprobieren neuer Rezepte haben. Die Rezepttische mit großen farbigen Tafeln zeigen auf einen Blick, welche Zutaten für ein Gericht benötigt werden. Mit der Schritt-für-Schritt-Kochanleitung in Bildern gelingt das perfekte Dinner dann garantiert. Leckere Feinkost und pfiffige Küchenhelfer runden das Konzept ab.



Kontaktinformationen

Dorling Kindersley Verlag GmbH

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer

Arnulfstraße 124

D-80636 München

Telefon: +49 (0)89/44 23 26-241

Fax: +49 (0)89/44 23 26-410

E-Mail: presse@dk-germany.de

www.dorlingkindersley.de

Pressekontakt Kochhaus:

Kochhaus GmbH

Friederike Klasen

Akazienstraße 1

D-10823 Berlin

Telefon: +49 (0)30/577 089 100

E-Mail: Presse@Kochhaus.de

Website Kochhaus:

<http://www.kochhaus.de/>