



Presseinformation





Rachel Khoo Schweden in meiner Küche

304 Seiten, gebunden mit Folienprägung und Leseband
246 x 189 mm
220 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-3586-1
€ 24,95 [D] / € 25,70 [A]

Erscheinungstermin: 27. August 2018

Rachel Khoo zeigt uns in ihrem neuesten Buch, dass Schweden mehr kann als nur Köttbullar und Knäckebröt. Mit „Schweden in meiner Küche“ bringt sie uns die Vielfalt der skandinavischen Küche auf den Teller. Die Liebe zu ihrem Mann hat die sympathische Autorin nach Stockholm gelockt und so hat sie natürlich auch das Essen lieben gelernt.

Rezepten von Freunden und Familie verleiht Rachel auf ihre sympathische Art ihren ganz eigenen Touch. Die Extreme ihres Landes – lange, knackige Winter und milde, angenehme Sommer – meistern die Schweden mit ganz viel Lagom, also der Balance von allem Guten. Nicht zu viel, nicht zu wenig lautet die Devise. Und so zeichnet auch nicht der Überfluss die Küche Schwedens aus, sondern die immer neuen Kombination hervorragender, natürlicher Produkte. So gibt es beispielsweise im Frühling erste Blätter und reife Früchte, Beeren im Sommer und Pilze, Rüben oder Wildfleisch im Herbst. Und im Winter wärmt man sich am Feuer und grillt draußen. Rachel Khoo hat sich wahrlich in ihre Wahlheimat verliebt und zeigt uns auf ihre gewohnt charmante Art, wie man sich Schweden in die eigene Küche holt.

Die schwedische Küche richtet sich nach den Jahreszeiten und auch das Buch folgt diesem Rhythmus. Saisonale Produkte kombiniert Rachel neu und so entstehen abwechslungsreiche und regional inspirierte Gerichte. Im Frühling warten die ersten Früchte und Blätter darauf in Preiselbeer-Mandel-Brötchen oder in Krautsalat mit Garnelen verarbeitet zu werden. Im Sommer kommen Beeren aller Art in süßen und herzhaften Speisen zur Geltung, zu Mittsommar gibt es herrlichen Salat und frische Fische werden gegrillt. Der Herbst bringt deftige Ente mit Holunderglasur, Wildschwein-Burritos oder den schwedischen Käsekuchen Ostkaka. Eintöpfe, Glogg-Birnen und gebackener Lachs mit Reisgratin wärmen von innen gegen die Kälte des Winters. In einem Extra-Kapitel widmet sich Rachel Khoo Eingemachtem wie Erdbeer-Chutney oder Preiselbeer-Sauerkraut. Wunderbare Food- und Landschaftsbilder bringen dem Leser Schweden und sein besonderes, einzigartiges Flair ganz nah.

Ein wunderbarer neuer, skandinavischer Streich aus der Feder der sympathischen Rachel Khoo!



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Fotos: David Loftus, Rezepte: Rachel Khoo; f. d. dt. Ausgabe: Dorling Kindersley Verlag

FRÜHLING:



Seite 46/47 Kabeljau mit Spargel und Ei



Seite 52/53 Restepfanne



Seite 72/73 Kardamom-Eisbombe

SOMMER:



Seite 88/89 Kalte Gurkensuppe



Seite 118/119 Västerbottentarte



Seite 122/123 Räucherwurst Stroganoff

HERBST:



Seite 154/155 Kürbiswaffeln



Seite 170/171 Erbsen-Kartoffel-Klöse



Seite 198/199/200 Dinkelwecken



WINTER:



Seite 201 Himbeer-Schoko-Wecken



Seite 232/233 Spinatpfanne



Seite 246/247 Schwedisches Gulasch



Seite 264/265 Kokosberge



Autorenfotos

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Dorling Kindersley Verlag. Foto: David Loftus



Autorenfoto 1



Autorenfoto 2



Autorenfoto 3



Autorenfoto 4



Autorenfoto 5



Autorenfoto 6



Autorenfoto 7



Autorenfoto 8



Autorenfoto 9



Über Rachel Khoo

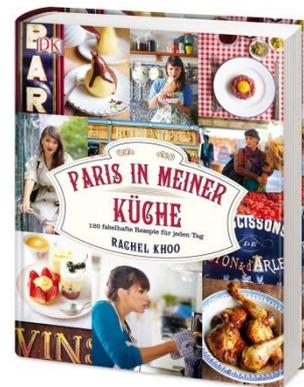
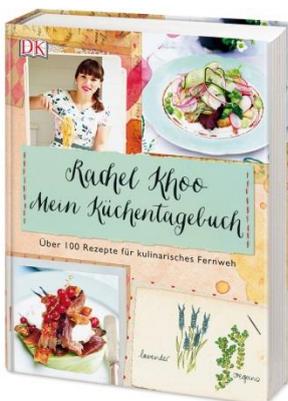
Rachel Khoo, Tochter einer Österreicherin und eines Malaien, wuchs in London auf und besuchte sechs Jahre lang eine Klosterschule in Landshut. Nach ihrem Diplom in Kunst und Design, das sie am Central Saint Martins College of Art and Design in London absolvierte, folgte sie ihrer kulinarischen Leidenschaft und nach Paris, um im berühmten *Le Cordon Bleu* die Kunst der Pâtissière zu erlernen. Mit ihren ersten beiden Büchern *Paris in meiner Küche* und *Meine französische Küche* stürmte sie die Bestsellerlisten. Auch ihre Fernsehshow war ein großer Erfolg. Jetzt ist sie der Liebe wegen nach Schweden gezogen und hat dabei auch die Landesküche lieben gelernt.

Bereits bei DK erschienen:

Mein Küchentagebuch (2015)

Meine Französische Küche (2014)

Paris in meiner Küche (2012)





Kontaktinformationen

Alle Kochbücher von Rachel Khoo und mehr finden Sie auf unserer Website:

www.dorlingkindersley.de

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241

natalie.knauer@dk-germany.de

Alle weiteren Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen finden Sie auf Rachel Khoos Homepage:

www.rachelkhoo.com

Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.