



Selbst gemacht, so lautet der Titel einer neuen Kochbuch-Reihe bei DK. "Selbst gemacht" ist auch das Motto, denn mit diesen liebevoll gestalteten und wunderschön fotografierten Bänden macht Selber-Kochen noch ein Stückchen mehr Spaß.

In den handlichen Bänden finden sich je über 75 Rezepte zu einem Thema. Die Reihe startet dabei im Frühjahr 2014 mit *Eis & Sorbet*, *Pizza*, *Tartes & Quiches*, *Suppen & Eintöpfen* sowie *Rezepten aus Marokko*. Die Rezepte bieten eine breite Fülle an Inspiration und richten sich sowohl an Kochanfänger als auch an ambitionierte Hobbyköche. *Selbst gemacht* ist aber keine reine Rezeptsammlung, sondern bietet auf einleitenden Seiten auch eine Übersicht über die benötigten Utensilien, z.B. Eismaschinen, und stellt einige Basisrezepte besonders ausführlich vor. So soll ein Zugang zu dieser Art von Gerichten ermöglicht werden, der Raum lässt, selbst kreativ zu werden. Wie es sich für ein Basiskochbuch gehört, dürfen Angaben zum Schwierigkeitsgrad, zur Dauer der Vorbereitung und Garzeit sowie zu den Kosten nicht fehlen.

Rezepte aus Marokko

Marokko ist in den letzten Jahren nicht nur ein sehr beliebtes Reiseziel geworden, auch für seine köstliche Küche ist das nordafrikanische Land weltbekannt. Allem voran duftende Schmorgerichte und Tajines sowie Couscousvariationen und orientalische Desserts lassen uns das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Der Band stellt dabei - dem Aufbau der Reihe entsprechend - zuerst vor, was die marokkanische Küche auszeichnet, was alles benötigt wird und welche Grundrezepte unabdingbar sind. Danach folgt eine ganz klassische Kochbucheinteilung nach Gerichten. Das Kapitel *Vorspeisen* etwa präsentiert dabei bekannte Köstlichkeiten wie Hummus oder Chakchouka, aber auch besondere Kreationen wie einen Gurkensalat mit Orangenblütenessenz. Das zweite Kapitel ist den Tajines gewidmet, sei es mit Lamm, Rind, Geflügel, Fisch oder als vegetarische Variante, diese Schmorgerichte sind eine wahre Götterspeise an kalten Wintertagen! Auch Rezepte mit Couscous dürfen nicht fehlen, auch hier geht es von einfach zu üppig, von schlicht zu raffiniert. Der Band endet mit einem Nachspeisenkapitel und einem Glossar.

ISBN

192 Seiten, 195 x 230 mm, gebunden

mehr als 140 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 12,95 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.