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 startete 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.

Saucen & Marinaden

Eine schmackhafte Sauce ist für jedes Gericht das Tüpfelchen auf dem i und die höchste Form der Kochkunst. In diesem Band werden 85 Saucenrezepte, von herzhaft bis süß, vorgestellt, die jedem Menü einen besonderen Pfiff verleihen. Neben Saucen-Klassikern wie der Sauce béarnaise werden auch exotischere Varianten wie Estragon- oder Aprikosensauce präsentiert. Passend zum Sommer dürfen natürlich auch leckere Chutneys und pikante Marinaden nicht fehlen, die der Star auf jeder Grillparty sind. Auch Basiswissen wird erläutert, z.B. wie die perfekte Gemüsebrühe entsteht oder wie man einen Fischfond ansetzt. Die Kapitel sind übersichtlich gegliedert: Kalte Saucen, Warme Saucen, Chutneys, Marinaden, Süße Saucen. Ein Glossar rundet den Band ab.

ISBN
192 Seiten, 195 x 230 mm
ca. 140 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 12,95 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • 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.