



Die mexikanische Küche ist farbenfroh, vielseitig und überaus aromatisch und daher bei Hobbyköchen (und den dazugehörenden Essern!) überaus beliebt.

Das neue Buch von Thomasina Miers zeigt über 130 authentische Gerichte, fröhlich-bunt präsentiert und ganz einfach beschrieben. So lässt sich die originale mexikanische Küche im Handumdrehen an den heimischen Esstisch zaubern. Das Buch verzückt die Geschmacksknospen mit Leckereien wie Frühstücksburritos für den guten Start in den Tag oder knusprige Garnelen-Taquitos mit pikanter Avocado-Salsa, wie Kaktussalat oder Schweinebauch-Carnitas und Abwandlungen von Klassikern wie Hähnchen mit Erdnuss-Mole, das mit nur einer statt fünf Nussorten auskommt. Auch Desserts, Snacks, Salsas und Drinks werden vorgestellt und runden das original-mexikanische Feeling ab.

Alle Zutaten für die Gerichte sind unkompliziert zu beschaffen. Typische Lebensmittel stellt die Autorin ausführlich vor, so z.B. hat sie eine Chili-Kunde zusammengetragen, denn jeder, der schon einmal mit Chilis gekocht hat, weiß, dass es bei der richtigen Schärfe auf die Sorte ankommt. Miers verrät auch, wie Tacos richtig zu essen sind, und geizt auch nicht mit jeder Menge Länderinfos, die uns nicht nur kulinarisch über den großen Teich reisen lassen. Neben den charmanten Einführungen der Autorin zu jedem Rezept vermitteln auch die farbenprächtigen Food-Fotos Mexiko-Flair und machen Lust auf echte mexikanische Küche.

Thomasina Miers kam mit 18 nach Mexiko und war so begeistert, dass sie bleiben wollte. Sie führte eine eigene Cocktailbar und arbeitete mit einigen der besten einheimischen Köche. Zurück in Großbritannien gewann sie 2005 bei der BBC2-Sendung *MasterChef*. Kurz darauf eröffnete sie ihre erste mexikanische Cantina *Wahaca*, die inzwischen preisgekrönt ist und zahlreiche Filialen in ganz Südengland hat.

ISBN
224 Seiten, 190 x 245 mm
Ca. 110 Farbfotografien und Illustrationen
€ 0,00 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Janifer 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.