



Für alle, die sich gerne ein gutes Steak gönnen. Für alle, die gerne Spareribs auf den Grill legen. Und für all jene, die mit Begeisterung Fleisch essen, nicht ständig, vielleicht auch nicht oft, aber – wenn dann gerne und von guter Qualität. Für all jene ist dieses Buch, denn in diesem Kompendium rund ums Fleisch, ist alles versammelt, was man zum Thema wissen muss.

Ganze 300 Rezepte von Klassikern bis internationalen Spezialitäten, von einfach bis aufwändig ist hier für jeden Geschmack und jede Gelegenheit etwas mit dabei. Das Buch vereint alle wichtigen Fleischsorten: Geflügel, Rind und Kalb, Lamm und Ziege sowie Schwein. Jede einzelne Sorte wird in Rezept und Warenkunde umfassend behandelt. Ergänzt werden die Rezepte um wertvolles Know-how rund ums Fleisch: Kapitel zu Warenkunde und Küchenpraxis erklären vom Einkauf über die Lagerung bis zur Zubereitung alles Wichtige. Ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Fotos und Illustrationen erleichtern das Nachkochen in der eigenen Küche. Auch zu jeder Fleischart gibt es eine ausführliche Warenkunde, eine Übersicht der Fleischstücke, Zubereitungstipps und Besonderheiten einzelner Fleischarten.

Nichola Fletcher ist seit mehr als 30 Jahren als Autorin, Beraterin und Referentin rund um das Thema Fleisch tätig. Seit sie mit ihrem Ehemann 1973 die erste Wildzuchtanlage in Großbritannien gründete, hat sie sieben Bücher verfasst. Der bewusste Umgang mit Fleisch und der Respekt gegenüber den Tieren ist ihr ein Herzensanliegen. Bei DK ist von ihr bereits *Wurst* erschienen.

ISBN

320 Seiten, 229 x 276 mm

Ca. 600 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 25,70 (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.