



Es braucht nicht immer Alkohol, um mit Genuss zu trinken und Spaß zu haben. Deshalb bietet das Buch „Mocktails“ viele spannende, kreative und überaus leckere Alternativen und zeigt, wie man diese raffinierten Getränke selbst mixen kann, sei es ein erfrischender Eistee für heiße Tage, ein Punsch für das Gartenfest oder ein gesunder Smoothie für den extra Nährstoffkick. Für alle Retro-Fans gibt es die beliebten Slushies, für Experimentierfreudige säuerlich-lustige Shrubs – also mit Essig verfeinerte Drinks.

Mocktail ist eine Wortneuschöpfung aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“, „(vor)täuschen“. Sie versuchen ihren Vorbildern so nah wie möglich zu kommen und dennoch auf Alkohol zu verzichten, wie z.B. eine „Virgin Bloody Mary“.

Die Rezepte sind gegliedert in Fruchtige Aromen, Erfrischend und kühl, Sprudelnd und perlend, Superfood im Glas, Säuerlich trifft herb, Smoothies und Slushies, Blumige Aromen, Süß und würzig, Tea Time und Beliebte Klassiker. Zudem werden Techniken mit Bildern und kurzem Text erklärt und eine passende Ausrüstung bildhaft empfohlen.

Der Autor Vikas Khanna ist in Indien geboren und aufgewachsen. Er hat Ausbildungen sowohl am *Culinary Institute of America* als auch am *Le Cordon Bleu* absolviert. Er war Gastgeber der indischen Version von *Master Chef* und hat inzwischen über 25 Bücher veröffentlicht. Khanna lebt heute in New York, wo er das Sterne Restaurant *Junoön* führt und war schon des Öfteren zu Gast bei verschiedenen amerikanischen Koch-Sendungen um Fernsehen.

ISBN

176 Seiten, 204 x 242 mm

Über 120 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 17,50 (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](mailto:presse@dk-germany.de)

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