



Lissabon ist ein besonderes Reiseziel. Bunte Kacheln, der glitzernde Tejo, pittoreske Gässchen und der allgegenwärtige Fado; gleichzeitig ist die Stadt jung, weltoffen und ein Schmelztiegel verschiedener Kulturen. So facettenreich wie die Stadt ist dabei ihre Küche, das das Kochbuch „Lissabon“ präsentiert. Das portugiesische Essen ist so viel mehr als Stockfisch und Cremetörtchen! Die traditionelle Küche ist rustikal und deftig. Im Land der Seefahrer und Entdecker sind Einflüsse aus allen Ecken der Welt zu entdecken – vor allem die brasilianische Chilischote Piri Piri.

In diesem Kochbuch teilen Autorin Rebecca Seal und Fotograf Steven Joyce die kulinarischen Souvenirs ihrer farbenfrohen Reise durch die duftenden Kochtöpfe der Stadt. Rezepte zu Pesticos & Snacks, Beilagen & Suppen, Salate, Fisch & Meeresfrüchte, Fleisch, Saucen & Vorrat, Süßes & Dessert und Drinks & Knabbereien, wie grüne Eier, gebackene Bohnen, frischer Fisch in allen Variationen oder Muscheln in Weißwein, sind einfach und köstlich oder raffiniert und elegant. Dazu harmonisieren die stimmungsvollen Bilder vom bunten Treiben Lissabons, wobei ein atmosphärisches Portrait der Stadt zum Schwelgen und In-die-Ferne-Kochen entsteht.

Rebecca Seal ist Food-Journalistin und Autorin, unter anderem für *The Guardian*, *Times* und *Glamour*. Sie lebt in London und hat eine besondere Leidenschaft für internationale Küchen. Für dieses Buch hat sie mit ihrem Mann, dem Fotografen Steven Joyce, den Charme der portugiesischen Hauptstadt in Wort und Bild eingefangen.

ISBN

256 Seiten, 185 x 263 mm

Über 200 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](mailto:presse@dk-germany.de)

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