



Rachel Khoo zeigt uns in ihrem neuesten Buch, dass Schweden mehr kann als nur Köttbullar und Knäckebrötchen. Mit „Schweden in meiner Küche“ bringt sie uns die Vielfalt der skandinavischen Küche auf den Teller. Die Liebe zu ihrem Mann hat die sympathische Autorin nach Stockholm gelockt und so hat sie auch das Essen lieben gelernt.

Rezepten von Freunden und Familie verleiht Rachel auf ihre sympathische Art ihren ganz eigenen Touch. Die Extreme ihres Landes – lange, knackige Winter und milde, angenehme Sommer – meistern die Schweden mit ganz viel Lagom, also der Balance von allem Guten. Nicht zu viel, nicht zu wenig lautet die Devise. Und so zeichnet auch nicht der Überfluss die Küche Schwedens aus, sondern die immer neuen Kombination hervorragender, natürlicher Produkte. So gibt es beispielsweise im Frühling erste Blätter und reife Früchte, Beeren im Sommer und Pilze, Rüben oder Wildfleisch im Herbst. Und im Winter wärmt man sich am Feuer und grillt draußen. Rachel Khoo hat sich wahrlich in ihre Wahlheimat verliebt und zeigt uns auf ihre gewohnt charmante Art, wie man sich Schweden in die eigene Küche holt.

Die schwedische Küche richtet sich nach den Jahreszeiten und auch das Buch folgt diesem Rhythmus. Saisonale Produkte kombiniert Rachel neu und so entstehen abwechslungsreiche und regional inspirierte Gerichte. Im Frühling warten die ersten Früchte und Blätter darauf in Preiselbeer-Mandel-Brötchen oder in Krautsalat mit Garnelen verarbeitet zu werden. Im Sommer kommen Beeren aller Art in süßen und herzhaften Speisen zur Geltung, zu Mittsommer gibt es herrlichen Salat und frische Fische werden gegrillt. Der Herbst bringt deftige Ente mit Holunderglasur, Wildschwein-Burritos oder den schwedischen Käsekuchen Ostkaka. Eintöpfe, Glogg-Birnen und gebackener Lachs mit Reisgratin wärmen von innen gegen die Kälte des Winters. In einem Extra-Kapitel widmet sich Rachel Khoo Eingemachtem wie Erdbeer-Chutney oder Preiselbeer-Sauerkraut. Wunderbare Food- und Landschaftsbilder bringen dem Leser Schweden und sein besonderes, einzigartiges Flair ganz nah.

Über die Autorin: **Rachel Khoo**, Tochter einer Österreicherin und eines Malaien, wuchs in London auf und besuchte sechs Jahre lang eine Klosterschule in Landshut. Nach ihrem Diplom in Kunst und Design in London absolvierte, folgte sie ihrer kulinarischen Leidenschaft und nach Paris, um im berühmten Le Cordon Bleu die Kunst der Pâtissière zu erlernen. Mit ihren ersten beiden Büchern *Paris in meiner Küche* und *Meine französische Küche* stürmte sie die Bestsellerlisten.

ISBN

304 Seiten, 200 x 256 mm

ca. 220 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 25,70 (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.