



Stuart Farrimond

Gewürze

Aromen kombinieren, Kochen perfektionieren

Die richtige Gewürzkombination kann den Geschmack eines Gerichts ins Unermessliche steigern, ein anderes Gewürz das Rezept grundlegend verändern – und die falsche Wahl es ungenießbar machen. Warum manche Gewürze gut zueinander passen, andere dagegen nicht kombiniert werden sollten, und wie man die perfekten Gewürzmischungen erstellt, erklärt Dr. Stuart Farrimond in seinem neuesten Buch.

In über 40 Regionenporträts folgt er den alten Handelsstraßen und präsentiert typische Gewürze und Mischungen der jeweiligen Regionen. Die 60 Gewürzporträts beschreiben die Pflanze und deren Herkunft und Anbau. Außerdem geben sie Einblicke in die Geschmacksnuancen der Gewürze und erklären im übersichtlichen Layout mit vielen Illustrationen was am besten zu ihnen passt und wie man beim Kochen den Geschmack herauskitzeln kann. Ob in Wasser gekocht, mit Fett kombiniert oder im Mörser zerstoßen – für jedes Gewürz gibt es hilfreiche Tipps für die kreative Gewürzküche.



Mit den 65 Rezepten für Gewürzmischungen und Foodpairings von Lachs mit Sternanis bis Sesameis tauchen wir schließlich gänzlich in die wunderbare Welt der Gewürze ein. Ein kulinarisches Abenteuer!

Über den Autor: Dr. Stuart Farrimond ist Doktor der Medizin, Lehrer und Autor, u.a. von Kochen in Perfektion. Im BBC-Radio räumt er regelmäßig mit Foodmythen auf und erklärt die naturwissenschaftliche Seite des Kochens, wie den Maillard-Effekt beim Braten oder die Funktion von Backpulver, auf leicht verständliche Art. Er schreibt außerdem für Zeitungen und Zeitschriften wie Daily Mail und The Washington Post.

Stuart Farrimond

Gewürze

Aromen kombinieren, Kochen perfektionieren

ISBN 978-3-8310-3834-3

224 Seiten, 220 x 262 mm

Mit ca. 150 farbigen Fotos, 60 Karten und 150 Illustrationen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeiten • 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.