



[Ludwig Maurer](#)

Rind Complete

From nose to tail – Das Kochbuch

Respektvoller Umgang mit Fleisch

Fleischkonsum mit gutem Gewissen ist möglich. Das zeigt Fleisch-Experte Ludwig Maurer mit seinem Kochbuch "Rind Complete - From Nose to Tail", dass sich der Verwertung aller Cuts eines Rindes widmet. Denn es muss nicht immer Filet sein, jedes Teil des Rindes wird zum Meisterstück, wenn man nur weiß, wie es funktioniert – "from nose to tail" ist das Stichwort! Diese Herangehensweise hilft nicht nur der Umwelt, sondern ist auch aus ethischen Gesichtspunkten wichtig. Alle Fleischstücke werden im Porträt unzubereitet gezeigt und in klassischen oder überraschenden, aber immer unfassbar köstlichen Rezepten verarbeitet.

Ludwig Maurer ist nicht nur Koch, sondern betreibt auch eine Wagyu-Rinderzucht auf ökologischer Basis. Sein Fachwissen rund um die Fleischverarbeitung zeigt der Experte nun auf höchstem Niveau für alle, die gerne und gut Fleisch zubereiten möchten.

Außergewöhnliche Rezepte und Anregungen sorgen für ganz neue Geschmackserlebnisse auf dem Teller. Und so entstehen klassische Gerichte wie Wiener Bruckfleisch mit Böhmisches Knödeln, Pulled-Beef-Burger, aber auch neue Interpretationen wie Ochsenlippe mit Korianderöl, Donauwelle vom Ochsenchwanz oder Kutteln in Kokos und Erdnuss. Der perfekte Titel rund ums Fleisch in einer edlen Ausstattung für ambitionierte Hobbyköche!



[Ludwig Maurer](#)

Rind Complete

From nose to tail – Das Kochbuch

ISBN 978-3-8310-4280-7
208 Seiten, 224 x 282 mm
€ 29,95 (D) / € 30,80 (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.