

Buchinformation

h.f.ullmann

Carol Wilson, Christopher Trotter

Alles vom Schwein

Rezepte und mehr rund ums Schwein

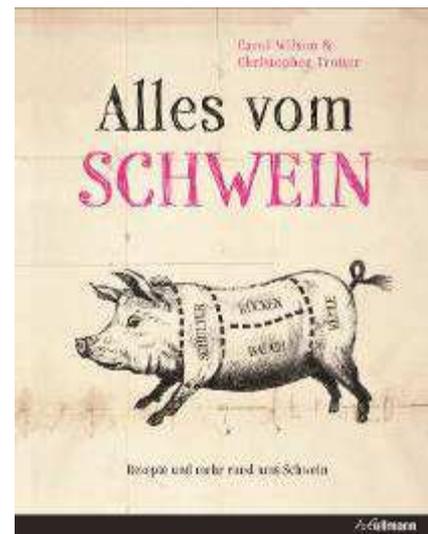
272 Seiten, Format: 18,9 x 24,6 cm

durchgehend vierfarbig

Hardcover mit Prägung

h.f.ullmann publishing, Potsdam

EUR 19,99



Auf die inneren Werte kommt es an Schwein nachhaltig genießen

Dieses Buch ist mehr als nur ein Kochbuch. Es ist ein einzigartiges Zusammenspiel historischer, geographischer und kulinarischer Fakten und zeigt in klaren Anleitungen vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten des Schweins.

Was bei älteren Generationen gar keine Frage war, wird heute wieder zum Trend: Bewusster, ganzheitlicher Fleischgenuss. Das Kochbuch ist ein Must-have für alle Fleischliebhaber, die wissen, dass das Schwein mehr zu bieten hat als den beliebten Klassiker – das Schnitzel. Auf 272 Seiten zeigt **Alles vom Schwein**, dass man von diesem Tier so gut wie alles essen kann. Neben vielen köstlichen Rezepten und Delikatessen erfahren bewusste Fleischgenießer, wie das Schwein in Europa domestiziert wurde und welche unterschiedlichen Schinken- und Wurstvarianten es in Europa gibt.

Eine absolute Empfehlung für alle Fans von Omas Küche und die, die sich bewusst auf neue Gaumenerlebnisse einlassen wollen. Garniert sind die einzelnen Kapitel mit unterhaltsamen historischen Anekdoten. Diese ganzheitliche Küche verspricht Gerichte mit Geschichte!

- Über 100 leckere Rezepte für alle Teilstücke vom Schwein
- Ergänzt durch historische, geographische, kulturelle und kulinarische Informationen

Carol Wilson ist Autorin mehrerer englischsprachiger Kochbücher über traditionelle Gerichte und Jurymitglied des Slow Food Biodiversity Awards.

Christopher Trotter arbeitet als freiberuflicher Koch, Restaurantkritiker und Food Consultant. Er ist Autor zahlreicher Kochbücher und lebt in Upper Largo in Fife.

Bitte senden Sie nach erfolgter Rezension einen Beleg an:

h.f.ullmann publishing GmbH

Steffi Brune

Birkenstr. 10

D - 14469 Potsdam

Tel. : +49 (0) 331 23 624-149

Fax : +49 (0) 331 23 624-200

Mail: presse@ullmann-publishing.com