

Pressetext

Deftig vegetarisch – Alpenküche

Schmoren, Backen, Braten, Rösten, Einlegen

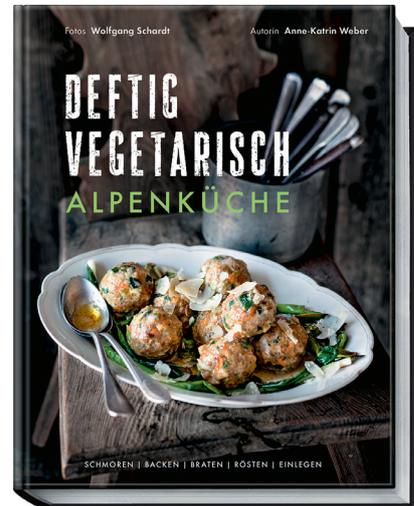
Knödel, Käse, Kaiserschmarren ...

Nie war vegetarisch so aromatisch!

Wohlfühlküche aus den Alpen

Alpenküche ist Sehnsuchtsküche, die mitten ins kulinarische Herz trifft. Wie zahlreiche andere Menschen ist auch die renommierte Kochbuchautorin Anne-Katrin Weber dem Zauber und der Küche der alpinen Bergwelt erlegen. In ihrem neuen Buch begibt sie sich auf eine Reise in die Alpen von Frankreich über die Schweiz, Deutschland, Österreich und Italien bis nach Slowenien. In allen Regionen wird Genuss großgeschrieben, gibt es traditionsreiche Spezialitäten, Gerichte, die ihre Einfachheit und Ursprünglichkeit bewahrt haben.

In über 70 vegetarischen Rezepten und stimmungsvollen Fotos nimmt die Autorin alle Kochbegeisterten mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Los geht's mit herzhaften Knödeln oder einer kräuterduftenden Pasta. Es folgt eine zünftige Brotzeit, eine cremige Suppe oder ein würziges Käsefondue. Bei den süßen Schmankerln fällt die



Wahl angesichts all der herrlichen Mehlspeisen wie Topfenpalatschinken, Germknödel und Marillenstrudel schwer. Für die Vorratskammer empfiehlt die Autorin Bärlauch-Kapern, Bergkräutersirup, eingelegte Pilze und weitere Köstlichkeiten aus den Schätzen der Natur.

Herzstück der Alpenregionen sind die Almen, die uns mit bestem Käse versorgen. Impressionen von der traditionellen Herstellung des Alpkäses runden dieses opulente, bildgewaltige Kochbuch ab.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-267-4 33,00 EUR (D), 34,00 EUR (A),

192 Seiten, Format 21 × 27 cm, 115 Fotos, gebunden,

Text: Anne-Katrin Weber, Fotografie: Wolfgang Schardt,

Erscheint am 28. Oktober 2022



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Pressetext zum Download unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt: Valerie Mayer, vm@bjvv.de, 02103 90788-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**