

Pressetext

TOPPINGS

Das perfekte Finish für deine Lieblingsgerichte

Das Topping macht den Unterschied.

Das Prinzip des Toppings ist fast so alt wie die Küche selbst. Denn der Parmesan auf der Pasta und die Röstzwiebeln auf dem Hotdog sind auch Toppings – nur inzwischen zu selbstverständlich, um sie noch als solche zu empfinden.

Im Fokus dieses Buches stehen jedoch die raffinierten Toppings, die mit Geschmack, Optik und Textur brillieren. Und weil Platzverschwendung so gar nicht zur Bestseller-Kochbuchautorin Bettina Matthaei und zu ihren fein ausgewogenen Rezepten passt, serviert sie Toppings immer mit spannenden Unterlagen, die für sich genommen schon eines Kochbuchs würdig sind. Ein Genuss für die Geschmacksnerven!

Die Stars im Buch sind krosse Crumbles, würzige Gremolatas, knusprige Chips und Granolas, Pestos und Chutneys, hinreißende Schäumchen, Krusten und Balsamico-Perlen sowie aromatisierte Geleewürfel und effektvolles Glas aus Karamell. All diese i-Tüpfelchen

auf dem Essen lassen sich mit unzähligen, oft auch einfachen Alltagsrezepten kombinieren. Die raffinierten Hingucker und erlesenen Texturen sind dabei oft leichter herzustellen, als man vielleicht vermuten würde, und in wenigen Minuten fertig.

Ein Buch für Geschmacksabenteurer:innen, die Lust auf Abwechslung auf dem Teller haben oder einfach ihre Rezepte und Kochkünste perfektionieren wollen.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-239-1,

neuer Preis ab dem 07.04.22:

32,00 EUR (D), 32,90 EUR (A)

176 Seiten, Format 21 × 27 cm, 72 Fotos, gebunden

Text: Bettina Matthaei,

Fotografie: Hubertus Schüler,

Erscheint am 18. März 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**