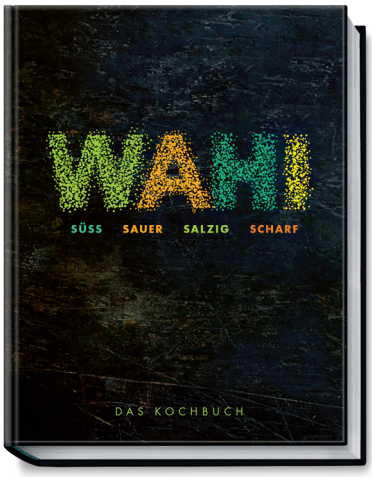
Pressetext



WAHI – süß, sauer, salzig, scharf

Das Kochbuch

Alex Wahi

Alex Wahis Küche ist besonders, manchmal sogar fast magisch und trotzdem überraschend einfach umsetzbar. Mit sicherer Hand kombiniert er regionale Klassiker aus den Garküchen der Welt, wo die Rezepte oft in Hunderten Jahren bis zur Perfektion reifen konnten, mit modernen Trends zeitgemäßer Küche. So serviert der etwas reiseverrückte Meisterkoch mit indischen Wurzeln und eigenem TV-Kochspecial („Wahis Weltreise“) das berühmte indische Naan-Brot mit saftig-würzigem Döner und zeigt, wie beides zu Hause mühelos – zum Dahinschmelzen köstlich – gelingt. Ein anderes Mal perfektioniert er sein Chicken Tikka mit Limetten-Minze-Joghurt oder bittet mal ganz nordisch mit Köttbullar und Kartoffel-Rote- Bete-Salat zu Tisch. Und wer einen New York Cheesecake liebt, aber nicht mehr überraschend findet, den verblüfft Alex Wahi mit seinem genialen Indian Cheesecake – oder auch mal mit herzhaftem Blaubeer-Käse-Kaiserschmarren. Bei allem, was Alex Wahi kocht, gilt die Devise: Es muss immer süß, sauer, salzig und etwas scharf sein, aber niemals langweilig!
Wer also für sein Leben gern kocht und dabei neugierig geblieben ist, erhält mit jedem einzelnen Rezept die Chance auf ein neues Lieblingsgericht: lässig, überraschend und stimmig bis ins kleinste Detail.

Bibliografische Daten
ISBN 978-3-95453-229-2,
28,00 EUR (D), 28,80 EUR (A)
192 Seiten, Format 21 × 27 cm,
100 Fotos, gebunden,
Text: Alex Wahi,
Fotografie: Hubertus Schüler, Judith Büthe
Erscheint im September 2021

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