

Presstext

Deftig vegetarisch

schmoren • backen • braten • rösten • panieren • grillen



Deftig vegetarisch – die pure Lust an schmackhafter Küche

Sie lieben vollen Geschmack, Röstaromen und Würze satt, würden aber gern ab und zu oder ganz auf Fleisch verzichten?

Über 70 einfach zuzubereitende, jedoch raffinierte Rezepte zeigen Ihnen, was vegetarische Küche leisten kann und wie man beim Braten, Schmoren, Gratинieren, Frittieren, Grillen, Rösten, Marinieren, Karamellisieren, Backen oder Panieren den vollen Geschmack auf den Teller bekommt. Ob Kaspresknödel oder Krautwickel, Caponata oder Ziegenkäsetarte, Quinoa-Bratlinge, Feta in Olivenkruste, Kichererbsenbällchen, Veggie-Burger vom Grill oder Grünkern-Wurzelgemüse-Salat, jedes Rezept vermeidet Fleisch und Fisch, minimiert konsequent tierische Fette und

verwendet frisches, unbehandeltes Gemüse. Die Küche legt Wert auf frische Kräuter und hochwertige Öle. Traditionelle Rezepte erleben ungeahnte kulinarische Höhenflüge. Neue Rezepte für herzhaft-bodenständige Gerichte werden kreiert. Internationale Klassiker verwandeln sich in vegetarische Küchenhits. Und alle Rezepte wurden in der Versuchsküche erprobt.

Deftig vegetarisch: Das ist gesunder Genuss, mehr Lebensfreude – mit Leidenschaft entwickelt von der renommierten Kochbuch-Autorin Anne-Katrin Weber und ins rechte Licht gerückt von dem Hamburger Food-Fotografen Wolfgang Schardt. Ein Buch, das Sie immer wieder verführen wird, wenn Sie mal wieder richtig Lust auf Deftiges haben.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-017-5

29,95 EUR (D), 40,90 CHF, 30,80 EUR (A)

ca. 220 Seiten, Großformat 23 x 29,7 cm,

ca. 100 Fotos, gebunden, mit SU

Autorin Anne-Katrin Weber

Fotografie Wolfgang Schardt

Auslieferung ab März 2014

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

Pressekontakt: Valerie Mayer, vm@bjvv.de, 0 21 03-9 07 88-16

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**