

Bestes Kochbuch 2017
„TV Köche & Prominenz“

Presstext

Suppen, Eintöpfe und Schmorgerichte



Die ganze Welt aus einem Topf!

Suppen und Eintöpfe wirken angesichts von Dampfgarer, Sou vide und Molekularküche fast ein bisschen altmodisch, aber sie sind angesagter denn je. Und eine Suppe kochen, das kann jeder, sagt Su Vössing, und zeigt wieder einmal, wie Sorgfalt und Liebe zu kleinen Details wahre Wunder wirken können. Tatsächlich sind Suppen, Eintöpfe und Schmorgerichte wunderbare Gerichte auch für Anfänger und auch für minimalistisch eingerichtete Junggesellenküchen geeignet. Sie lassen sich zudem auch noch leicht vorbereiten, bevorraten, warmhalten,

wiederaufwärmen und reduzieren am Ende sogar den Abwasch. Nicht umsonst finden sich seit Ewigkeiten „Eintöpfe“ in allen Kulturen und Küchen dieser Welt. Dass sie aber trotzdem hinreißende, kulinarische Highlights sein können, zeigt Su Vössing in Ihren Rezepten mit der Kombination aus perfektem Handwerk und der notwendigen Raffinesse. Bis hin zu überraschenden feinen Beilagen bietet das Buch Klassiker und auch mal moderne Abwandlungen, die wirklich jeden zum Ein-Topf-Fan werden lassen.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-110-3

34,00 EUR (D), 35,00 EUR (A)

180 Seiten, Format 24,5 x 31 cm,

ca. 80 Fotos, gebunden, mit SU

Text Su Vössing

Fotografie Burkhard Vössing

Auslieferung: September 2016

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 88-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**