



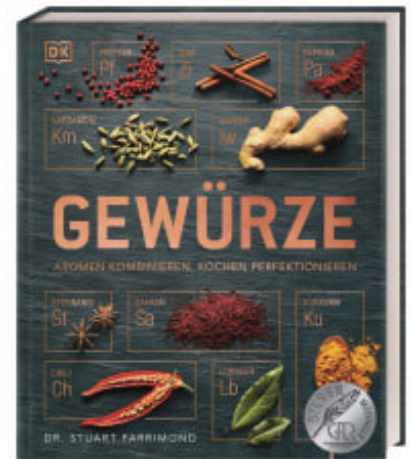
Stuart Farrimond

Gewürze

Aromen kombinieren, Kochen perfektionieren. Rezepte, Gewürzmischungen und jede Menge Wissenswertes zu 60 Gewürzen aus aller Welt

Willkommen in der Wunderwelt der Gewürze!

Kitzeln Sie den **besten Geschmack** aus Wacholder, Koriander, Kardamom und Co. heraus. In diesem Gewürzbuch erfahren Sie, welche **Wissenschaft** hinter den Gewürzen steckt, welche **überraschenden Nuancen** sie entfalten und was die besten Zubereitungsmethoden sind. Dank Porträts von **60 Gewürzen aus aller Welt und 65 Rezepten** für Mischungen und Gerichte gelingt es Ihnen, Hintergründe zu verstehen, Aromen zu kombinieren und Ihr Kochen zu perfektionieren.



Mit dem Gewürzbuch ein kulinarisches Abenteuer erleben!

Die richtige Gewürzkombination kann den Geschmack eines Gerichts perfektionieren, ein anderes Gewürz das Rezept grundlegend verändern – und die falsche Wahl es ungenießbar machen. Warum manche Gewürze gut zueinanderpassen, andere dagegen nicht kombiniert werden sollten, und wie man die perfekten Gewürzmischungen erstellt, erklärt Dr. Stuart Farrimond – Kochbuchautor und Doktor der Medizin – in seinem neuesten Buch. Sein eigens entwickeltes Periodensystem der Gewürze verschafft einen informativen Überblick über die Welt der Gewürze und eröffnet Ihnen durch dieses Verständnis beim Kochen ganz neue Möglichkeiten!

Innovatives Geschenk für ambitionierte Hobbyküche.

- 60 Gewürze aus aller Welt im Porträt.
- 65 Rezepte für Gewürzmischungen und Food-Pairing-Gerichte wie z.B. Sesameis mit Kardamom.
- Über 40 Porträts von Regionen und deren typische Gewürze.
- Übersichtliches Layout mit vielen Illustrationen und Fotos.
- Hilfreiche Tipps für die kreative Gewürzküche.
- Mit Gewürzübersicht und Periodensystem der Gewürze, nach Geschmacksgruppen sortiert.

Erleben Sie die Faszination der Gewürze, holen Sie sich die Aromen der verschiedenen Regionen nach Hause und entdecken Sie ungewöhnliche Geschmackskombinationen, die Ihren Kochstil auf ein neues Niveau heben!

Stuart Farrimond

Gewürze

Aromen kombinieren, Kochen perfektionieren. Rezepte, Gewürzmischungen und jede Menge Wissenswertes zu 60 Gewürzen aus aller Welt

ISBN 978-3-8310-3834-3

224 Seiten, 220 x 262 mm

Mit ca. 150 farbigen Fotos, 60 Karten und 150 Illustrationen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)