



Tom Grimm

Das inoffizielle House of the Dragon Kochbuch

Für alle Fans von Game of Thrones!

Die Serie Game of Thrones gilt als die erfolgreichste TV-Show aller Zeiten – mit über 30 Millionen Zuschauern pro Folge weltweit. Nach 8 Staffeln fand die Serie im Frühjahr 2019 ihr fulminantes Ende. Mit House of the Dragon schickt HBO im Herbst 2022 den „Nachfolger“ von GoT ins Rennen. Auch dieses Prequel basiert auf den Werken von George R. R. Martin und dreht sich um die Familie Targaryen – circa 200 Jahre von GoT.

Das leibliche Wohl seiner Charaktere liegt George R. R. Martin seit jeher sehr am Herzen. In seinen Romanen wird in einem fort nach Herzenslust an Festtafeln, in Wirtshäusern oder unterwegs geschlemmt. Das Buch präsentiert Speisen und Getränke aus allen Regionen von Westeros, von der Insel Dorne und sogar aus den Landen jenseits der Meerenge. Alle Zutaten sind in den heimischen Supermärkten käuflich zu erwerben – ganz ohne fliegende Händler oder Feilschen.



Unterteilt in die Regionen finden sich so 60 Rezepte inspiriert aus der GoT-Welt – liebevoll bebildert mit authentischer Dekoration und leicht nachzuvollziehen. Wie wäre es mit einem Festgelage bestehend aus einer Pilzsuppe mit Schnecken, einem saftigen Brathähnchen oder einem geschmorten Auerochsen und nussgefüllten Pflaumen zum Abschluss? Egal ob Fisch, Fleisch oder Vegetarisch, das Festmahl ist sicher und der Winter kann kommen.

Über den Autor: Tom Grimm arbeitet seit den fernen Tagen seiner Buchhändlerlehre als Autor, Übersetzer, Lektor, Redakteur, Produzent und »Mann für alle Fälle« für die verschiedensten deutschsprachigen Unterhaltungsmedien. Neben der Literatur, dem Film, Freizeitparks, Pokerspielen, schlechten Witzen und guten Restaurants gilt seine größte Leidenschaft der Kulinarik in all ihren Varianten.

Tom Grimm

Das inoffizielle House of the Dragon Kochbuch

Für alle Fans von Game of Thrones!

ISBN 978-3-8310-4534-1
160 Seiten, 185 x 233 mm
Mit farbigen Fotos
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.