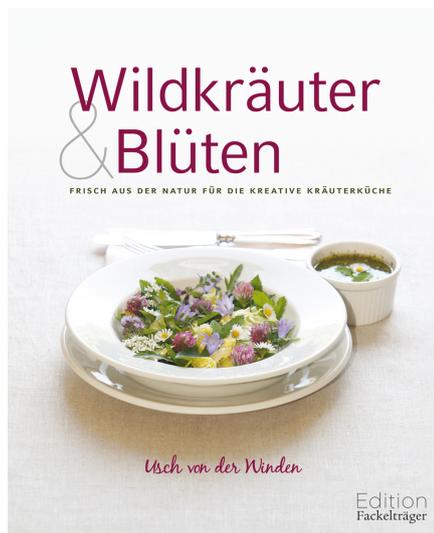


Wildkräuter & Blüten – eBook

Frisch aus der Natur für die kreative Kräuterküche



- 32 Pflanzenportraits und mehr als 100 Rezepte
- Alles Wissenswerte zu Fundstellen, Pflanzenbestimmung und Verarbeitung
- Das erste Buch der beliebten Gastronomin und bekannten Kräuterexpertin Usch von der Winden
- Natürlicher Genuss meisterlich in Szene gesetzt: erfrischend neue, naturnahe Pflanzen- und Foodfotografie

Wild, würzig, unwiderstehlich!

Mit Wildkräutern zu kochen, deren würziger Duft verführerisch in die Nase steigt - das ist sinnliches Vergnügen pur, noch dazu eines, das uns die Natur im Garten, auf Wiesen und Feldern oder am Waldrand fast gratis offeriert. Usch von der Winden, die Kennerin wildwachsender Genüsse und leidenschaftlich kreative Köchin, versteht es wie keine andere, Lust auf das Sammeln und Bestimmen der wohlschmeckendsten Kräuter für unsere heimische Küche zu machen.

Wo werden wir fündig? Welches sind die schmackhaftesten Pflanzenteile? Wie werden Kräuter richtig konserviert? Usch von der Winden verarbeitet mit uns die gewonnenen Schätze, und der Freude am Riechen, Schmecken und

Ausprobieren folgt auch noch die Belohnung in Form ebenso betörend köstlicher wie für jeden nachkochbarer Gerichte wie "Selbst gebeizter Lachs mit Wiesenschaumkraut" oder "Legierte Suppe mit Hopfenkeimlingen und Sauerampfer" oder "Liebesduo aus Spargel und Hopfen".

Autoreninfo:

Usch von der Winden, jahrzehntelang als Designerin für die Walt Disney Company weltweit unterwegs, fand dennoch stets die Zeit, ihrer großen Liebe zu frönen: die Natur mit allen Sinnen zu entdecken und deren Schätze für den heimischen Kochtopf zu nutzen. Als übermächtig erwies sich nämlich das "Erbe" ihrer Großmutter, die den oft kargen Speiseplan durch das Sammeln von Kräutern und Pilzen bereicherte und auf diese Weise ihre stolze Schar von 14 Kindern nicht nur der Natur näher brachte, sondern vor allem satt bekam und durch so manch schwierige Zeiten führte. Vor gut einem Jahrzehnt tauschte Usch von der Winden das unstete Leben aus dem (Disney-)Koffer gegen den Profiherd im eigenen Restaurant ein. Ihre Sammelleidenschaft für Kräuter, Blüten und Pilze fand mit stimmiger Geschmacksvielfalt Eingang in ihre kreative Landgasthof-Küche - wofür sie vom Reiseführer für Genießer, dem "Gault Millau", mit einer Kochmütze und 13 Punkten belohnt wurde. Nach dieser schweißtreibenden, aber erfolgreichen Arbeit am Herd mischt sie sich nun unter die Zunft der Autoren, um mit Worten die Vielfalt der Natur festzuhalten und die Lust auf eine kreative Kräuterküche zu wecken - ganz in der Tradition ihrer Großmutter.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

160 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-7959-6

4,99 EURO