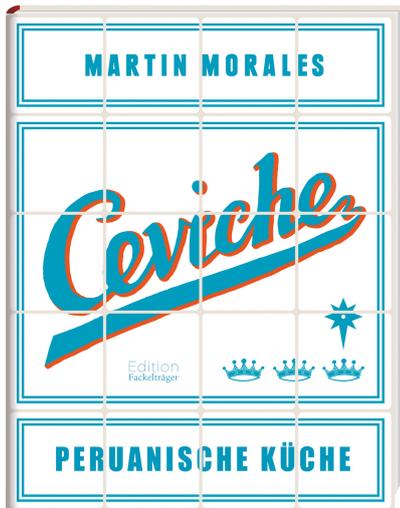


Ceviche

Peruanische Küche

Kalt gegart – heiß erwischt!



-
- Über 100 köstliche Originalrezepte mit brillanten Farbaufnahmen
 - Vom traditionellen Ceviche bis zum multikulturell-geprägten „Street food“, von frischem Fisch und Fleisch sowie gesunden vegetarischen Gerichten bis hin zum leckeren Nachtisch und köstlichen Cocktails
 - Das peruanische Nationalgericht erobert nach New York und London nun auch die hiesige Kochszene

Das traditionelle peruanische Nationalgericht Ceviche besticht nicht nur durch die einfache und zugleich raffinierte Art seiner Zubereitung, es kommt auch geschmacklich einer Offenbarung gleich. Ceviche heißt aber auch ein angesagtes Restaurant im Londoner Stadtteil Soho, das der gebürtige Südamerikaner Martin Morales 2012 eröffnete. Und auf seiner Speisekarte stehen neben dem Klassiker Ceviche natürlich auch zahlreiche weitere Köstlichkeiten der peruanischen Küche, die sich Dank der unterschiedlichsten Kulturellen Einflüsse zu einer der faszinierendsten, facettenreichsten, reichhaltigsten und gesündesten Küchen der Welt entwickelte.

 nbsp;

 nbsp;

Zielgruppe:

Profi-Köche, Hobby-Köche, Liebhaber der peruanischen Küche und alle, die es werden wollen

gebunden, farb. Abb.

256 Seiten, Format 19 x 24,5 cm

ISBN: 978-3-7716-4551-9

24,95 EURO