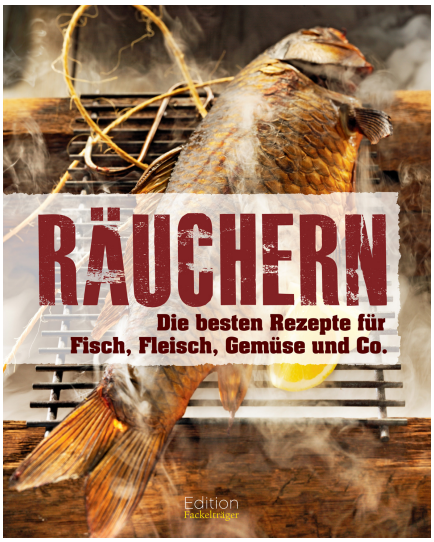
Räuchern – eBook

Die besten Rezepte für Fisch, Fleisch, Gemüse und Co.

Räuchern - das neue kulinarische Trendthema!



- Die Grundlagen des Kalt-, Warm- und Heißräucherns: übersichtlich, fundiert, praxisnah
- Praktische Informationen über Räucheröfen, Räuchermittel und das nötige Equipment
- Das Buch zur Renaissance des Räucherns für Einsteiger und Grillmeister

Ganz gleich ob Fisch, Fleisch und Geflügel, Gemüse oder Käse: Räuchern verleiht jedem Lebensmittel ein unvergleichliches Aroma. Und das Beste daran: Gartengrill oder Wok reichen fürs Erste völlig aus, um nachhaltig auf den Geschmack zu kommen. Das Buch führt einfach und praxisnah in die Grundlagen des Kalt-, Warm- und Heißräucherns ein. Es stellt sowohl die wichtigsten Räuchermittel als auch das notwendige Zubehör ausführlich vor und erläutert zudem die Prozesse, die beim Räuchern vonstattengehen.

Ob kalt geräucherter mild-zarter Schinken, warm geräucherte Würstchen für den Eintopf oder goldgelbe Fischfilets aus dem Heißrauch: Mit dem umfangreichen Rezeptteil lassen sich aus den einfachsten Lebensmitteln die köstlichsten Delikatessen zaubern. Mit zahlreichen Profi-Tipps und durchgehend brillant bebildert gelingt der Einstieg in die Räucherwelt garantiert!

Zielgruppe:

Alle Fans von Geräuchterm

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

160 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-8474-3
7,99 EURO