
Norddeutsche Küche

Die besten Spezialitäten aus Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern



Pann?sch, Labskaus, Birnen, Bohnen und Speck - der Norden hat es nicht leicht, wenn es um sein kulinarisches Renommee geht, dabei be?nden sich die Küchenmeister hier in einem wahren Schlaraffenland: herrliches Mastvieh, hervorragendes Ge?ügel, bestes Obst und Gemüse und natürlich Meeresfrüchte und frischer Fisch aus dem Meer und aus den zahlreichen Seen der Region.

Die Küste mit ihren häu?gen Wetterwechseln und das weite fruchtbare Land hinter dem Deich haben Land und Leute, aber auch die bodenständige Küche dieses Landstrichs geprägt. Typisch norddeutsch ist der Dreiklang von Fleisch, Gemüse und Obst, eine Melange von Süßem, Salzigem und Saurem, die man kosten muss, um sie schätzen zu lernen.

"Am besten wird gegessen in der Welt in Hamburg“, stellte zu Beginn des 20. Jahrhunderts Detlev von Liliencorn frohgemut fest. Und dieser Meinung werden Sie sich - ausgedehnt auf die Küche Norddeutschlands - nach der Lektüre dieses Kochbuchs gewiss gerne anschließen.

Komet Verlag GmbH

128 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-8588-7

2,99 EURO