Simone Filipowsky

Skandinavische KÃ¼che

Lieblingsrezepte aus dem hohen Norden

Der pure Geschmack des Nordens



- Spannende Infos zu Herkunft und Tradition bei jedem Rezept
- Stilvoll moderne Rezeptfotografie und stimmungsvolle Landschaftsbilder
- Stilvoll moderne Rezeptfotografie und stimmungsvolle Landschaftsbilder
- Alle Rezepte mit einfachen, Ã¼berall erhÃ¤ltlichen Zutaten
- Mit Ã¼ber 50 Rezeptklassikern aus DÃ¤nemark, Schweden, Norwegen und Finnland

Mit guten Zutaten, einfachen Garmethoden und purem Geschmack begeistert die skandinavische KÃ¼che immer mehr Menschen. Ihr Geheimnis: Sie ist naturbelassen und ohne Schnickschnack. DÃ¤nen, Schweden, Norweger und Finnen kÃ¶nnen dank der herrlichen Landschaft, FlÃ¼sse, Seen, Meere und WÃ¤lder bei den Zutaten aus dem Vollen schÃ¶pfen: Lauch, Spitzkohl und Wirsing, Pilze, Heidelbeeren, Rhabarber und sogar Erdbeeren, Kabeljau, Lachs und Muscheln, HÃ¼hnchen und Schwein - das sind allesamt Zutaten fÃ¼r eine abwechslungsreiche KÃ¼che und herrliche Gerichte. SÃ¤mige Lachssuppe, wÃ¼rzig eingelegter Hering, bunt belegte SmÃ¸rrebrÃ¸d, saftiger Schinkenbraten oder sÃ¼ÃŸe Hefekrapfen sind nur einige der typischen Klassiker aus dem Norden. Holen Sie sich die skandinavischen KÃ¶stlichkeiten ganz einfach nach Hause! Machen Sie mit uns eine kulinarische Rundreise und freuen Sie sich auf Ã¼ber 50 traditionelle Rezepte aus DÃ¤nemark, Schweden, Norwegen und

Finnland. GenieÃŸen Sie leckeren Krabbensalat, dÃ¤nischen Rollbraten, schwedische KÃ¶ttbullar und norwegischen Skrei. Oder machen Sie sich einen hyggeligen Nachmittag bei Kaffee, Rhabarber Crumble, Prinzessinnentorte, Pfefferkuchen und schwedischer Blaubeersuppe. Erfahren Sie mehr Ã¼ber die kulinarischen Traditionen und die Herkunft so klangvoller Rezeptnamen wie Janssons Versuchung und dem Fliegenden Jakob. Wir freuen uns, unsere Begeisterung fÃ¼r die skandinavische KÃ¼che in diesem Buch mit Ihnen zu teilen.

Autoreninfo:
Simone Filipowsky ist Hamburgerin, studierte Modedesignerin und Vintage-Liebhaberin. Ihre Leidenschaft fÃ¼r gute Speisen, Produkte und neue Foodtrends spiegelt sich auch auf ihrem Blog wider. "Ich liebe gute KÃ¼che ohne Convenience-Produkte und bereite aus ausgewÃ¤hlten Zutaten leckere Gerichte von Grund auf selbst zu. Saisonal koche und backe ich mich mit FrÃ¼chten und GemÃ¼se durch die Jahreszeiten und liebe ab und zu auch die schnelle KÃ¼che. Alltags koche ich sehr gesund, an besonderen Tagen darf auch geschlemmt werden."

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

144 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-5458-6
7,99 EURO