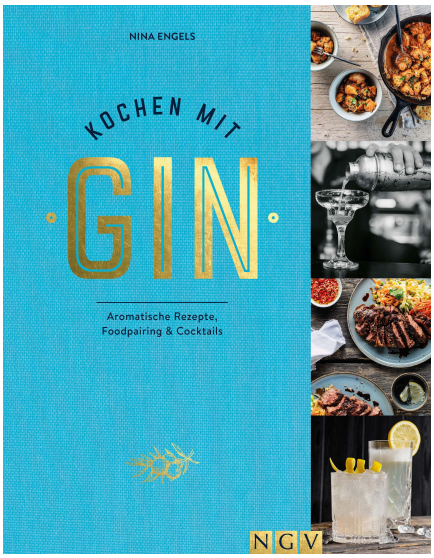
Nina Engels

Kochen mit Gin

Und am Ende ergibt alles einen Gin



- Mix and Match - Tolle Ideen für kreative Kochrezepte und Foodpairing mit Gin-Cocktails
- Über 50 raffinierte Gin-Gerichte & -Getränke für gemütliche Abende mit Freunden
- Glasklar: Die Aromenvielfalt von Gin macht auch beim Kochen richtig Sinn

Wann ist ein Gin ein Gin? Erst die zugegebenen Aromen machen den Gin zum Gin. Wacholder findet noch in jedem Gin Verwendung, darüber hinaus hat jeder Brenner seine eigene Komposition aus der Spirituose und pflanzlichen Inhaltsstoffen: Zitronen- und Orangenschale, Koriander, Zimt, Veilchenwurzel, Fenchel, Sternanis, Süßholz, Pfeffer, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Kardamom - und, und, und kommen hier zum Einsatz. Perfekt in Topf, Pfanne und Glas Und dank dieser individuellen Geschmackskomposition von Gin lassen sich die Aromen einzelner Gerichte perfekt auf die Aromen einzelner Gins abstimmen. Mal ergänzen sie sich aufs Schönste, mal bilden sie einen spannenden Kontrast zu den Aromen der anderen Zutaten. Guten Freunden gibt man nicht nur einen Gin ... ... Guten Freunden gibt man zum Gin ein passendes Menü. Denn gemeinsam ist alles schöner. Die Gerichte und Cocktails in diesem Buch eignen sich hervorragend für gemütliche Abende mit Freunden. Schnell und

unkompliziert geht es mit den Rezepten aus dem Kapitel Legendäre Abende zu. Grissini und Nachos mit Gin-Salsa und Gin-Dip, danach ein riesiger Topf mit Coq au Gin, zum Nachtisch Gin-Tonic-Pop-ups und vorher, währenddessen und danach Gin sour. Oder wie wäre es mit einem Zauberhaften Dinner für ein einen etwas pompöseren Abend? Zum Start gibt es eine Flying Beauty aus Gin, Zitronensaft, Cointreau und mit Champagner aufgegossen, dann ein Lachs-Avocado-Tatar mit Gin-Limetten-Espuma, gefolgt von in Rosmarin und Gin geschmorten Lammstelzen, abgeschlossen mit einer Crème brûlée au Gin. Für großes Outdoor-Vergnügen sorgen die Rezepte im Kapitel Draußen schmeckt alles besser. Gurkentaler mit Ziegenkäse-Gin-Creme, frisch vom Grill ein in Gin mariniertes Rib-Eye-Steak und zum Nachtisch eine Gin-Ananas, wer mag, auch vom Grill: Wie klingt das? Für den restlichen nicht enden wollenden Sommerabend empfehlen wir einen frischen Gin-Basil-Smash.

Autoreninfo:
Nina Engels hat Philosophie in Köln studiert, doch braucht bekanntlich nicht nur der Kopf Nahrung. Als leidenschaftliche Köchin hat Nina Engels ihre Lust am Kochen zum Beruf gemacht und arbeitet seit vielen Jahren als erfolgreiche Autorin.

Zielgruppe:
Alle, die am Kochen mit Gin interssiert sind

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

112 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-7365-5
3,99 EURO