

Presseinformation

Siegfried Hablitzel Das Saucenbuch

Matthaes Verlag, Stuttgart 2009
328 Seiten, Hardcover
ISBN: 978-3-87515-043-8
49,90 € (D) / 51,30 € (A) / 80,90 CHF



Kurztext

Johann Rottenhöfer, der Leibkoch des Königs Maximilian II. von Bayern, schreibt Mitte des 19. Jahrhunderts: „Die Saucen sind es, die einen guten Koch zuerst auszeichnen, und ich rate jedem, der sich mit Liebe der Kochkunst widmet, die größte Aufmerksamkeit besonders diesem Teil zuzuwenden.“ Eben dies macht Siegfried Hablitzel in seinem Buch.

Von der klassischen Fleischbrühe bis hin zur karibischen Passionsfrucht – es gibt kein anderes Buch, das die Welt der feinen Saucen umfassender beschreibt. Nahezu alle Länder der Welt sind mit ihren bekannten, aber auch außergewöhnlichen Saucenkreationen vertreten und manche klassische Sauce wird zeitgemäß interpretiert.

In über 800 Saucenrezepten verrät Hablitzel Tipps und Tricks, sodass selbst komplizierte Saucen gelingen und einfache Gerichte zu einem genussvollen Geschmackserlebnis werden.

Aus dem Inhalt

Zutaten und Küchenutensilien | Saucen zu Fleisch | Saucen zu Fisch und Krustentieren | Saucen zu Gemüse, Reis, Nudeln und Eiern | Exotische und besondere Saucen | Ketchups und Chutneys | Butter, Mayonnaisen und Sabayons | Dips, Brotaufstriche und Senf | Salatsaucen | Saucen zu Süßspeisen

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de