

Presseinformation

Für Ludwig Maurer gibt es keine schlechten Teile beim Rind. Für ihn sind auch B- und C-Cuts Edelteile, denn richtig zubereitet sind sie ein Gaumenschmaus. Daher finden sich in seinem Buch „Rind complete“ Rezepte zu allen Teilen des Tieres – von der Rinderzunge bis hin zum Ochsenchwanz; vom sauren Lüngerl bis zum Stollen mit Rindertalg. Jedes Stück, das zubereitet wird, ist einmal als unbehandelter Zuschnitt zu sehen und natürlich neben dem Rezept als fertiges Gericht. Aufgeteilt in die Kapitel B- und C-Cuts, Innere Werte, Slow-Fast-Street-Food und Heimat reloaded ist ein ganz außergewöhnliches und exquisites Spektrum an innovativen, traditionellen und neu interpretierten Gerichten entstanden. Wer gerne Fleisch isst, wird dieses Buch lieben!

Vom Züchter, der seine Tiere auch schlachten lassen muss und vom Koch, der respektvoll mit dem LEBENsmittel umgeht!.

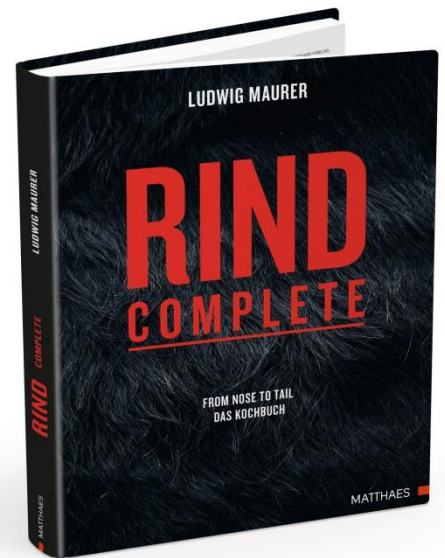
Der Autor

Ludwig Maurer, Bio-Wagyu-Rinderzüchter und Koch ist ganzheitlicher Fleischexperte. Er kennt sich aus, denn von der Geburt des Kalbes bis zum Schlachten begleitet er seine Tiere. Vielleicht ist ihm deshalb der Respekt vor dem LEBENsmittel Fleisch so wichtig. Alles vom Rind wird bei Ludwig Maurer verarbeitet und da er ein exzellenter Koch ist, schmeckt auch alles lecker. Das erste Buch von Ludwig Maurer „Fleisch“ wurde von den Gourmand Awards als „Bestes Fleischbuch Deutschlands“ ausgezeichnet.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe | Presse Buchverlag Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-356 | Fax 0711/2133-320 | Mail m.montesano@matthaes.de

MATTHAES



Ludwig Maurer

Rind complete *From nose to tail – Das Kochbuch*

Matthaes Verlag, Stuttgart 2016
208 Seiten | Hardcover
ISBN 978-3-87515-413-9
59,90 € (D) | 61,60 € (A)

