

Easy Sous-Vide

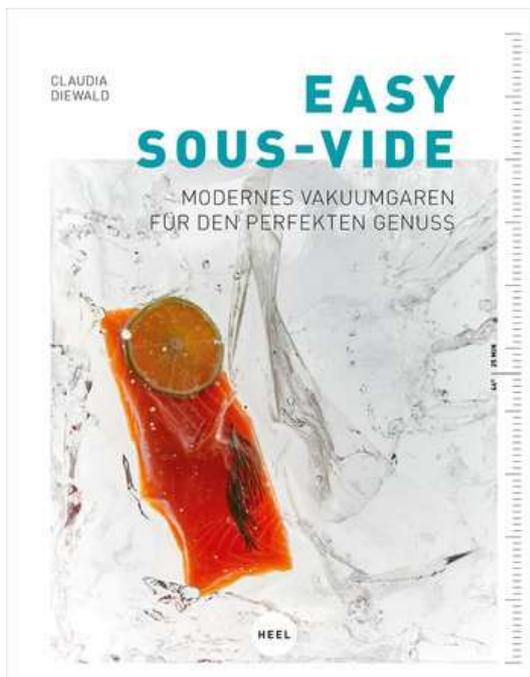
Modernes Vakuumgaren für den perfekten Genuss

Sous-Vide: Ist das nicht ein alter Hut? Von wegen. In diesem Buch zeigt Autorin Claudia Diewald mit über 55 sorgfältig ausgewählten, teils raffinierten, immer alltagstauglichen Rezepten, wie zeitgemäß die einst den Spitzenköchen vorbehaltenen Garmethode auch oder gerade heutzutage ist.

Den Rezepten vorangestellt ist ein umfassender Einleitungsteil mit allerlei Profitipps und -tricks sowie hilfreichen Step by Step-Anleitungen. Er gibt, leicht verständlich formuliert, Einblick in Handhabung, Nutzen und Einsatzmöglichkeiten dieser nach wie vor äußerst praktischen und effektiven Garmethode, die sich letztlich sogar als ressourcensparend zeigt. Dann nichts wie ran ans Vakuumiergerät!

Die Autorin

Claudia Diewald ist leidenschaftliche Köchin, passionierte Jägerin und hat viele Länder dieser Erde bereist, um in anderer Leute Kochtöpfe zu schauen. Zwei ihrer zahlreichen Kochbücher wurden mit dem **Gourmand Cookbook Award** ausgezeichnet. Gemeinsam mit Ehemann und zwei Hunden lebt sie in Wintrich an der Mosel. Ihre Rezepte zeichnen sich durch besonderes Expertinnenwissen, geschmackvolle Kombinationen und große Alltagstauglichkeit aus.



- Profitipps für die moderne Alltagsküche
- Step-by-Step-Anleitungen
- Gartemperaturen
- 60 einfache und pfiffige Rezepte

Bibliografie:

Claudia Diewald: Easy Sous-Vide – Modernes Vakuumgaren für den perfekten Genuss
160 Seiten, 195 x 260 mm, zahlreiche Farbfotos, Hardcover, ISBN: 978-3-96664-343-6, €(D): 29,95