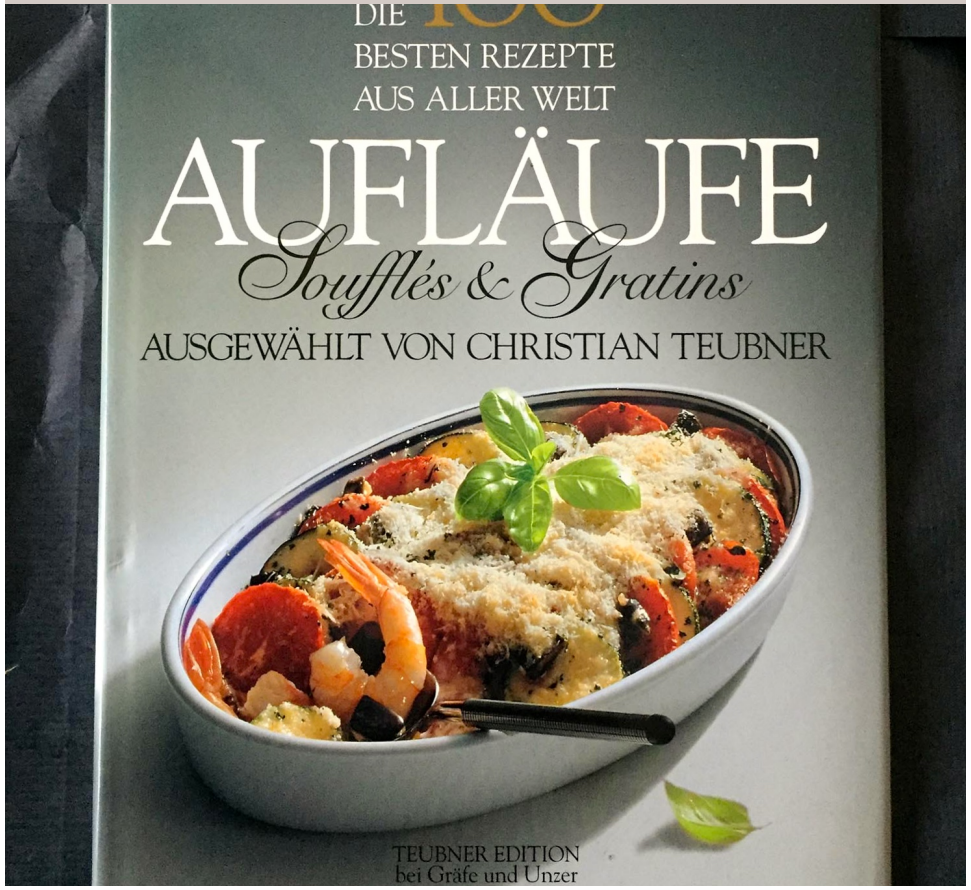
AUFLÄUFE, SOUFFLÉS & GRATINS



Redaktion und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Kochtechnik, Gestaltung: 4/5, Niveau: 3/5, Originalität: 4/5

«Die 100 besten Rezepte aus aller Welt» lautet der Untertitel. Ein hoher Anspruch, der weitgehend erreicht wird und uns durch 28 Länder führt, wo der Backofen zu Hause ist.

INFORMATIONEN

- Gemeinsam ist den Rezepten, dass sie in feuerfesten Formen und ohne Deckel im Ofen gegart werden. Eier, Milch und Käse sind Basisbestandteile und führen in alle Regionen, wo diese Zutaten erhältlich sind.
- Das Buch startet mit den drei Grundtechniken. Dann geht die Reise weiter durch die Küchen der verschiedenen Länder, wobei die meisten Rezepte aus Spanien, Frankreich, Deutschland und Italien stammen.
- Neben bekannten Rezepten enhält das Buch sehr viele originelle, nicht bekannte Rezepte. Die meisten Gerichte sind rustikal und gut umsetzbar. Am Schwierigsten sind sicher die verschiedenen Soufflés. Diese - ob süss oder salzig - beanspruchen meist viel Zeit und grosse Sorgfalt.

DATEN

Autor: Christian Teubner
Titel: Aufläufe, Soufflés & Gratins
Verlag: Teubner Edition. Gräfe & Unzer Verlag, 2004
Ausstattung: 215 Seiten, farbige Fotos
Preis: € 60.-