NOSRAT: SALZ FETT SÄURE HITZE



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Grundlage Gestaltung: 5/5 Niveau: 2/5 Originalität: 5/5

Die Iran-stämmige US-Amerikanerin Samin Nosrat hat ein Grundlagenbuch übers Kochen geschrieben. Es enthält auch viele Rezepte. Ein Arbeitsbuch, das Spass versprüht.

INFORMATIONEN

- CompactCook enthält viele gute Rezepte. Für das Grundlegende, das Erlernen des «Gspüris» für den richtigen Umgang mit Salz, Fett, Säure und Hitze, empfehlen wir das Buch ohne Vorbehalt.
- Nosrat nimmt uns Kochende an der Hand: «Sie sollten vielleicht aufhören, es im Leben mit Abkürzungen zu versuchen und von vorne anfangen.» Also, das Buch von vorne bis hinten lesen!
- Oder an anderer Stelle: «Koche jeden Tag, ausnahmslos. Koste alles aufmerksam. Geh auf den Markt und mach dich mit den Produkten jeder Jahreszeit vertraut.»
- Nosrat hat ihre Laufbahn im Chez Panisse mit dem Abräumen begonnen, dem Restaurant, das Alice Waters 1971 ins Leben rief.
- Im Gegensatz von The Art of Cooking von Waters, ist das vorliegende Buch leichter zu lesen, und es richtet sich an Beginners wie an alte Hasen. Das Register erleichtert das schnelle Nachschlagen im Alltag.
- Der Leser verweilt auch gerne bei den witzigen und hilfreichen Zeichnungen von Wendy MacNaughton.

DATEN

Autorin: Samin Nosrat, Illustration: Wendy MacNaughton
Titel: Salz Fett Säure Hitze. Die vier Elemente guten Kochens
Verlag: Kunstmann 2018 (487 Seiten, Zeichnungen, CHF 49.90)