

LOCKER-LÄSSIG-LECKER KOMBI-DÄMPFEN

FARBECHT, MIT ALLEN MINERALIEN, VITAMINEN UND DEM VOLLSTÄNDIGEN GESCHMACK, SO PRÄSENTIEREN SICH KÖSTLICHE SPEISEN IM DAMPFGARER. AUF FETT KANN FAST ZUR GÄNZE VERZICHTET WERDEN.

Markus Grillenberger hat sich von Omas Herd über die Schihütte bis zum 4-Hauben-Betrieb gekocht. Dabei entwickelte er einen einfachen und zugleich raffinierten Stil. Dass er sich der Kochmethode des Dampfgarens zuwandte, ist die logische Konsequenz, wenn anspruchsvoller österreichischer Gaumen auf Bodenständigkeit trifft.

Die Rezepte im Kochbuch sind nach Jahreszeiten geordnet. Gekocht wird mit regionalen, saisonalen Zutaten. Einleitend erklärt der Autor die Beheizungsarten eines Dampfgarers, im Rezeptteil wird neben Zutatenliste und Kochanleitung die Gareinstellung angegeben. Jedes Rezept ist ansprechend bebildert.

Dämpfen ist eine der gesündesten Zubereitungsarten von Lebensmitteln. Die Palette der Möglichkeiten ist bunt: von eingelegtem Gemüse bis zum Kalbsbraten mit knuspriger Kruste, leichten Schaumsuppen und Ragouts. Dazu Nachspeisen, Marmeladen und Kekse.

MARKUS GRILLENBERGER, aufgewachsen im wildromantischen österreichischen Mühlviertel, lernte die heimische Küche bereits an Omas Herd kennen und lieben. Er baute sich in seinen Wanderjahren als Koch ein breites Fundament an Kochwissen auf und wandte sich dem Foodstyling zu. Seit Jahren bietet er Kochkurse an, mit dem Fokus auf Raffinesse und Einfachheit.

KONTAKT ZUM AUTOR:

E-Mail: office@markusgrillenberger.com

WEB: www.markusgrillenberger.com



Grillenberger Markus
LOCKER-LÄSSIG-LECKER KOMBIDÄMPFEN mit Markus Grillenberger

Format: 21 x 24 cm,
Hardcover, 208 Seiten
durchgehend vierfarbig
viele Fotos
ISBN 978-3-99025-425-7
Preis: € 29,90

PRESSEKONTAKT & MATERIALBESTELLUNG

Freya Verlag GmbH, presse@freya.at, +43 7235 50 40 5

Wir bitten herzlich um Erwähnung des Titels und freuen uns sehr, wenn Sie ein Belegexemplar anfordern.

Abdruck honorarfrei bei Nennung des Verlags.

