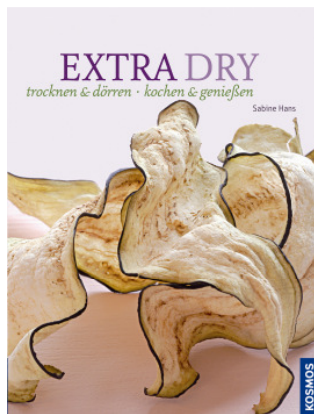


Trockenübung für Feinschmecker

Trocknen und Dörren in der modernen Küche



Sabine Hans
Extra dry

*160 Seiten, laminiertes Pappband
119 Farbfotos,
5 SW-Fotos*

€/D 19,99 / €/A 20,60 / sFr 28,90
ISBN 978-3-440-13443-6

Kosmos Verlag, Stuttgart
ET: Juni 2012

Pfizerstraße 5-7
D-70184 Stuttgart

TELEFON/PHONE
+49 (0)711 / 21 91 -296

FAX
+49 (0)711 / 21 91 -413

E-MAIL
s.wilhelms@kosmos.de

INTERNET
www.kosmos.de

Knusprige Rote-Bete-Chips, fruchtige Mangostreifen, würziges Karottenpulver: Schnell und einfach im Backofen, an der Sonne oder auf der Heizung getrocknet, sind Obst und Gemüse nicht nur lange haltbar, sondern auch ein intensiver Genuss. Die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten sind schier unbegrenzt: Ob pur als gesunder Snack, gemahlen als hocharomatisches Würzpulver oder als köstliche Zutat für Gerichte von Suppen bis Desserts.

In **Extra Dry** präsentiert Sabine Hans frische Ideen für eine der ältesten und einfachsten Techniken Lebensmittel zu konservieren: Ein Stück Käsekuchen mit knusprigen Karottenstreifen oder Jakobsmuscheln in Tomatenschale sprechen nicht nur den Gaumen sondern auch das erwartungsfreudige Auge mit an. Und das Besondere dabei: Bei allen Rezepten kann man einfach auf den eigenen Bestand an Getrocknetem zurückgreifen – so hat man auch im Winter die Sommerfrische stets auf Vorrat.

Sabine Hans ist Fotografin in Hamburg und leidenschaftliche Hobbyköchin, die gerne experimentiert. Sie hat die köstlichen Rezepte für dieses Buch entwickelt und in verführerischen Fotos in Szene gesetzt.

Ihr Pressekontakt für KOSMOS Ratgeber:

Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG
Stephanie Wilhelms
Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart
Tel. +49 (0) 711/21 91-296, Fax +49 (0) 711/21 91-413
E-Mail: s.wilhelms@kosmos.de, Internet: www.kosmos.de