

Kochbuch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“



Neues Kochbuch

Sie suchen schon nach geeigneten Weihnachtsgeschenken für Ihre Lieben? Rechtzeitig vorsorgen entlastet ja auch persönlich von Einkaufsstress und -hektik, wenn einem bis kurz vor den Feiertagen nicht so das richtige Geschenk einfallen will.

Hier können Sie zu einem neuen Kochbuch greifen, das für kulinarisch Interessierte und Aufgeschlossene sicherlich das richtige Weihnachtsgeschenk ist und somit ein Top-Treffer unter dem Weihnachtsbaum wird.

Egal, ob Ihr Geschenkempfänger schon einmal Pferdefleisch entweder gekostet oder sogar zubereitet hat oder ob er oder sie noch völlig unbedarft ist bei dieser Sorte Fleisch. Er findet auf alle Fälle viele neue Rezepte zu allen Arten von Pferdefleisch in diesem Kochbuch und mannigfaltige Anregungen zum Nachkochen.

Sicherlich ist unter den 9 Kapiteln mit insgesamt 43 Rezepten für jeden etwas dabei. Das Spektrum reicht von Braten über Gulasch und Steak zu solchen Besonderheiten wie Roh oder auch Surf'n'Turf.

Das Kochbuch erscheint Anfang Dezember als gedrucktes Softcover und digital als ePub- und Kindle-eBook.

Die Buchdaten des gedruckten Buches sind die folgenden: 16,5 x 21 cm, 148 Seiten, über 60 Farbfotos, vollständig in Farbe, ISBN 978-3-941695-53-5, Preis 11,90 €. Digital ist das Buch zu dem gleichen Preis zu beziehen. Bestellungen über den stationären Buchhandel oder einen Onlineshop Ihrer Wahl. In Kürze kann das Buch auch in meinem kleinen Buchshop unter <https://www.buch-schmie.de> vorbestellt werden.

Koch-Lernerfolge

Als Amateur und Hobby-Koch kennt man ja nicht alle Tricks und Finessen, die ein Profi-Koch in seiner Ausbildung und seiner späteren Tätigkeit gelernt hat.

Aus diesem Grund ist es manchmal sinnvoll, Kollegen oder Profi-Köche zu fragen, wenn man in seiner Küche mit bestimmten Dingen nicht weiter kommt.

So habe ich einen befreundeten Profi-Koch gefragt, warum denn immer wieder zu lesen ist, dass man eine Prise Zucker zu Gulasch, Ragout und ähnlichen Dingen verwendet. Und im Gegenzug auch in Backwaren wie Kuchen oder Tartes eine Prise Salz hineingibt.

Nun, seinen Antwort war, dass dies in jedem Fall einen gewissen Geschmacksverstärker ergibt und man dies deswegen verwendet. Ich fragte ihn, ob ich mich da auf ihn verlassen könne. Und ob das, was er sagte, auch richtig sei. Er bejahte dies. Dann habe ich dies von ihm so übernommen und führe diese beiden Methoden nun beim Kochen und Backen aus.

Eine andere Sache ist das Schneiden von Zwiebeln, das mit auch immer misslang und die Zwiebeln zerfielen dabei. Ich habe mich hier auch auf einen Sterne-Koch in einer Kochsendung verlassen, der empfahl, die Zwiebeln zwar zu schälen, aber den hinteren Strunkt dran zu lassen. So zerfällt die Zwiebel nicht beim Schneiden und man kann sie besser klein schneiden. Wenn ich die Möglichkeit gehabt hätte, ihn zu fragen, ob ich mich da auf ihn verlassen könne und ob das, was er sagt, auch richtig sei, hätte ich dies sicherlich gemacht. Aber so habe ich einfach dies für mich übernommen und schneide Zwiebeln seitdem auf diese Weise. Und siehe da, es geht sehr viel einfacher, Zwiebeln zu schneiden.

Welche Lernerfolge habt Ihr beim Kochen und Backen gemacht?