

**Wolfgang Müller**

## **Braten**

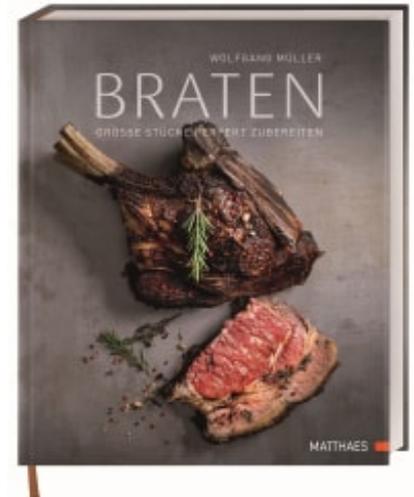
**Große Stücke perfekt zubereiten. 70 köstliche Rezepte und kulinarisches Fachwissen von Sternekoch Wolfgang Müller.**

### **Jede\*r kann einen guten Braten servieren!**

Ob klassischer Krustenbraten oder Ente a? l' Orange – der perfekte Sonntagsbraten ist selbst für erfahrene Hobbyköch\*innen häufig eine Herausforderung. In diesem Kochbuch zeigt Ihnen der **passionierte Metzger und Sternekoch Wolfgang Müller**, wie Sie große Stücke richtig zubereiten. Neben wichtigen Grundlagen zu Bratenstücken, Gararten und Equipment warten **70 köstliche Rezepte** auf Sie: Von Filet Wellington bis zum Wolfsbarsch in der Meersalzkruste.

### **Kulinarisches Fachwissen und wunderbare Rezepte in einem Buch vereint**

- **70 köstliche Braten, die begeistern:** Gefüllte Kalbsbrust mit Brezelfüllung, Spanferkel „Indonesisch“ oder im ganzen gegrilltes Hirschkarree heben den Brategenuss auf eine neue Ebene.
- **Grundlagen sorgen für perfekten Genuss:** Spitzenkoch Wolfgang Müller zeigt, worauf es bei der Zubereitung der verschiedenen Stücke von Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wild, Lamm und weiterer Fleischsorten ankommt.
- **Unterschiedliche Gararten verstehen:** So zaubern Sie durch Braten, Schmoren, Grillen, Backen und Sieden sensationelle Sonntagsbraten.



### **Das Grundlagenwerk für den perfekten Braten**

Von klassisch bis kreativ – Wolfgang Müller hat für dieses Kochbuch die wundervollsten Rezepte entwickelt und **nachvollziehbar beschrieben**. In besonderen Kapiteln widmet sich der Sternekoch **faszinierenden Zubereitungsmethoden** wie dem Garen im Erdloch oder der Zubereitung ganzer Tiere. Das umfassende Repertoire an kulinarischem Wissen, exzellenten Gerichten und Tipps vom Profi zu Gewürzen und Equipment lässt keine Fragen offen.

**Große Stücke perfekt zubereiten – kein Problem mit 70 exzellenten Rezepten und wertvollem Know-how von Metzger und Spitzenkoch Wolfgang Müller.**

**Wolfgang Müller**

## **Braten**

**Große Stücke perfekt zubereiten. 70 köstliche Rezepte und kulinarisches Fachwissen von Sternekoch Wolfgang Müller.**

ISBN 978-3-98541-063-7  
232 Seiten, 224 x 284 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)