



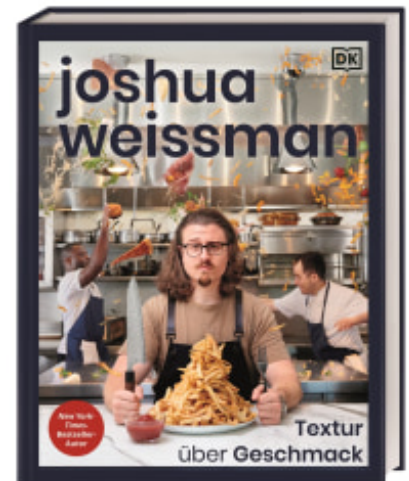
[Joshua Weissman](#)

Joshua Weissman: Textur über Geschmack

Fluffig, cremig, knusprig – eine Reise durch die Welt der Texturen in 80 köstlichen Rezepten. New-York-Times-Bestseller-Autor

Joshua Weissman ist zurück mit einem aufregenden neuen Kochbuch, das die Kochkünste auf ein völlig neues Niveau heben wird. Hier gibt es keine Kompromisse, er fordert auf, über das Kochen und Essen auf eine ganz andere Art und Weise nachzudenken und es so zu erleben, wie es sein soll - lustig und vielleicht sogar ein bisschen gefährlich!

Jeder weiß, wie wichtig der Geschmack ist. Aber was ist die geheime Sauce, die das Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis macht? Wenn der Geschmack auf Texturen wie cremig, bissfest oder knusprig trifft, entwickelt sich das Esserlebnis zu etwas völlig Neuem und absolut Fantastischem. Der Geschmack ist eine Sache, aber die Beschaffenheit ist das, was das Erlebnis wirklich komplett macht. In ***Geschmack über Textur*** führt Joshua Weissman ein in die Elemente des Geschmacks. Er erforscht jede Textur anhand von über 75



spektakulären Rezepten. Im Kapitel "Knusprig" werden Rezepte wie das beste Brathähnchen, Pommes frites und Arancini zubereiten. In "Bissfest" teilt Joshua sein bisher nie geteiltes Rezept für New Yorker Bagels und Jjolmyeon (würzige, zähe Nudeln). In "Luftig" gibt es Käseschaum, einen Arme-Ritter-Auflauf und glasierte Donuts, die leichter als Luft sind. In "Cremig" genießt man Ein-Pfund-Butter-Kartoffelpüree, einen perfekt gebackenen Nudelaufwurf sowie dekadente Tres Leches. In "Flüssig" gibt es saftige Birria-Tacos, Milkshakes im Diner-Stil und Matzkeknödelsuppe. In "Fettig" schließlich gibt es 72-Stunden-Short-Ribs mit Espressokaramell, Hamachi Crudo und einen Texas-Toast-Smashburger. Jedes Kapitel beginnt mit einer respektlosen Einführung in die vorgestellte Textur, die erklärt, wie sie sich auf den Geschmack auswirkt, geschrieben aus der einzigartigen Perspektive, die nur Joshua bieten kann.

Das exzentrische kulinarische Genie und Bestseller-Autor Joshua Weissman begeistert mit unvergesslichen Gerichten und ausgefeilten Kochskills täglich Millionen Menschen auf Social Media. Er lebt und arbeitet in Austin, Texas, wo man ihn entweder bei seinen unzähligen kreativen Projekten in seinem Food-Studio oder beim Kochen für seine Familie antreffen.

[Joshua Weissman](#)

Joshua Weissman: Textur über Geschmack

Fluffig, cremig, knusprig – eine Reise durch die Welt der Texturen in 80 köstlichen Rezepten. New-York-Times-Bestseller-Autor

ISBN 978-3-8310-4818-2

264 Seiten, 213 x 263 mm

Über 150 Fotos und Illustrationen

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.