

Wolfgang Müller

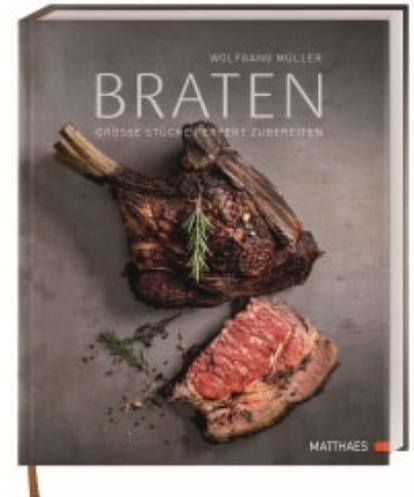
Braten

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

Ob klassischer Krustenbraten oder Ente à l'Orange – der perfekte Sonntagsbraten ist selbst für erfahrene Hobbyköch*innen häufig eine Herausforderung. In diesem Kochbuch zeigt der passionierte Metzger und Sternekoch Wolfgang Müller, wie große Stücke richtig zubereitet werden, ob gebraten, gesiedet oder geschmort.

Zunächst liefert er die Grundlagen und erklärt, worauf es bei der Zubereitung der verschiedenen Stücke von Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wild, Lamm und weiterer Fleischsorten ankommt: von Fleischzuschnitten über wichtiges Küchenequipment bis hin zu verschiedenen Gararten. Daran schließen sich die 70 köstlichen und kreativen Rezepte an, bei denen das erworbene Wissen gleich praktische Anwendung findet. Die Rezepte sind nach den Garmethoden aufgeteilt, Braten, Schmoren, BBQ, Backen und Sieden, und zeigen die Bandbreite, wie sich große Fleischstücke perfekt genießen lassen. Gefüllte Kalbsbrust mit Brezelfüllung, Spanferkel

„Indonesisch“ oder im ganzen gegrilltes Hirschkarree heben den Bratengenuss auf eine neue Ebene. Ein langsam geschmortes Ossobuco findet sich hier ebenso wieder wie eine gefüllte Taube oder ein klassischer Krustenbraten. In besonderen Kapiteln widmet sich Wolfgang Müller 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.



Über den Autor:

Mit 15 Jahren erlernte Wolfgang Müller den Beruf des Metzgers und erfüllte sich danach seinen Traum aus frühesten Kindertagen: Er machte eine Lehre als Koch. Nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie, darunter in mehreren Sterne-Restaurants, gibt er sein Wissen inzwischen auf vielfältige Art weiter: als Autor erfolgreicher Kochbücher ("Schwein" und "Wurst herstellen", erschienen bei Matthaes), Berater für die Gastronomie oder als Referent für Workshops und Seminare zu seinen Spezialgebieten Fleisch und Wurst.

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)

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.