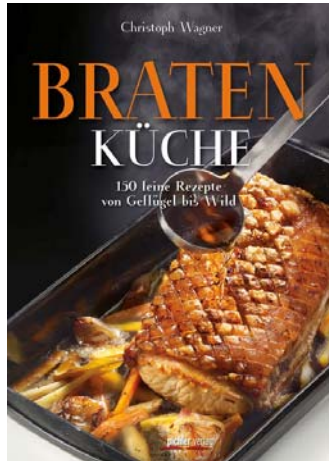


BRATENKÜCHE

150 feine Rezepte von Geflügel bis Wild
von Christoph Wagner



Nach wie vor ist es der Höhepunkt eines festlichen Essens: der Augenblick, in dem der herrlich duftende Braten frisch und knusprig aus dem Ofen und auf die Teller kommt. Es ist der Moment, der über das Gelingen des gemeinsamen Mahls entscheidet, dem man entgegentzittert ob der banger Frage: Ist dieses große schöne Stück Fleisch auch wirklich durch?

Mit dem neuen Buch von Kochbuch-Legende Christoph Wagner zur Welt der Bratenküche ist dieses Hoffen und Bangen Vergangenheit; kenntnisreich zeigt es, dass ein auf den Punkt gegarter Braten kein Mysterium ist, wenn man nur einige wichtige Grundsätze beachtet und um die besten Bratmethoden für das jeweilige Fleisch Bescheid weiß. Ein praktisches Grundkochbuch, das mit 140 Rezepten das absolute „Herzstück“ der modernen Fleischküche vorlegt: von Rind,

Kalb, Schwein und Lamm bis zu Geflügel, Fisch und Wild.

- Die besten 140 Bratenrezepte für die moderne Küche
- Keine Angst mehr vor „großen Stücken“
- Kein Sonntag mehr ohne knusprigen Braten!

Der Autor:

Christoph Wagner, geboren 1954 in Linz, Kochbuch- und Krimiautor sowie NEWS-Gourmet und „Gusto“-Kolumnist. In der Verlagsgruppe Styria erschienen zahlreiche Kochbücher von ihm, zuletzt „Die schnelle Küche“ (mit Toni Mörwald), „Die feine Küche“ (mit Heinz Hanner) und „Die kleine Kärntner Küche“ (mit Hans und Willi Tschernjak). Am 18. Juni 2010 erlag Christoph Wagner einem schweren Leiden.

bib. Daten:

Pichler Verlag

ISBN: 978-3-85431-525-4

Format: 17 x 21 cm

Seiten: 240

Einband: Hardcover mit Schutzumschlag

Preis: € 24,95