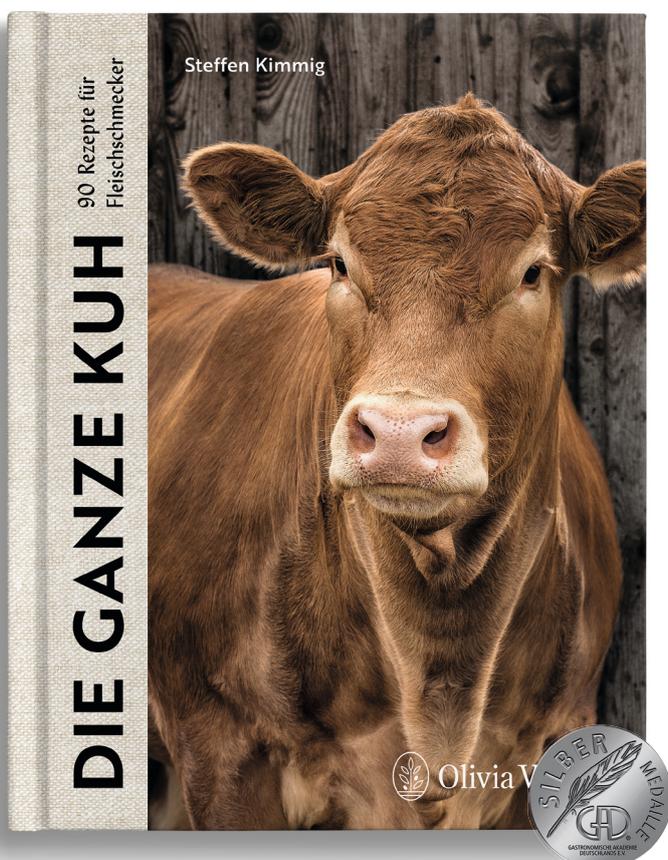


STEFFEN KIMMIG

DIE GANZE KUH

90 REZEPTE FÜR FLEISCHSCHMECKER



WAS FLEISCHSCHMECKER GLÜCKLICH MACHT

Das Fleisch vom Rind ist vielseitiger, als manche vielleicht denken mögen. Wie wäre es zum Beispiel mal mit Haxe vom Kalb anstatt vom Schwein? Und anstatt Innereien in der Auslage beim Metzger zu ignorieren, könnte man sich doch auch mal an Rindsleberaufstrich oder Kalbsnieren in Senfsoße probieren ...

Die Möglichkeiten, eine Kuh ganzheitlich zu verwerten, sind groß. Nur ging der Blick dafür in den vergangenen Jahrzehnten etwas verloren. Schade eigentlich, denn in unserer Küche kennt man so viele leckere Rindgerichte, die aus allen möglichen Teilen des Tiers stammen. Der Spitzenkoch Steffen Kimmig, der auf seinen vielen Stationen unter anderem als persönlicher Assistent von Kochlegende Eckart Witzigmann im Einsatz war, widmet sich in diesem erfolgreichen und preisgekrönten Werk der Kuh und schaut dabei über Steak und Filet hinaus.

In dem Kochbuch DIE GANZE KUH finden sich 90 Gerichte von beinahe allen Teilen des Rinds. Nose to Tail eben – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber. Der Autor und Koch interpretiert klassische und vergessene Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus drei Jahrzehnten in den unterschiedlichsten Küchen des Landes. Die abwechslungsreichen Rezepte sind dabei leicht nachvollziehbar beschrieben. Ergänzt werden sie von hochwertigen Fotografien, Geschichten und illustrierten Handgriffen, die die Verarbeitung erleichtern. Das Vorwort stammt vom Jahrhundertkoch und Lehrmeister Eckart Witzigmann.

AUSGEZEICHNET MIT DER SILBERMEDAILLE DER GASTRONOMISCHEN AKADEMIE DEUTSCHLANDS

ISBN 978-3-98145-664-6 • Erstveröffentlichung: Juni 2018
Hardcover • 224 Seiten • Preis 27,90 Euro



Tietge GmbH
Wilhelmstraße 31 • 77654 Offenburg
Tel. 0781/9197050

BUCHBESTELLUNGEN
bestellungen@tietge.com

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Theresa Stehle:
Tel. 0781/919705-14 oder ts@tietge.com

  www.tietge-verlag.de

team tietge.
der Verlag hinter #heimat

 Olivia Verlag