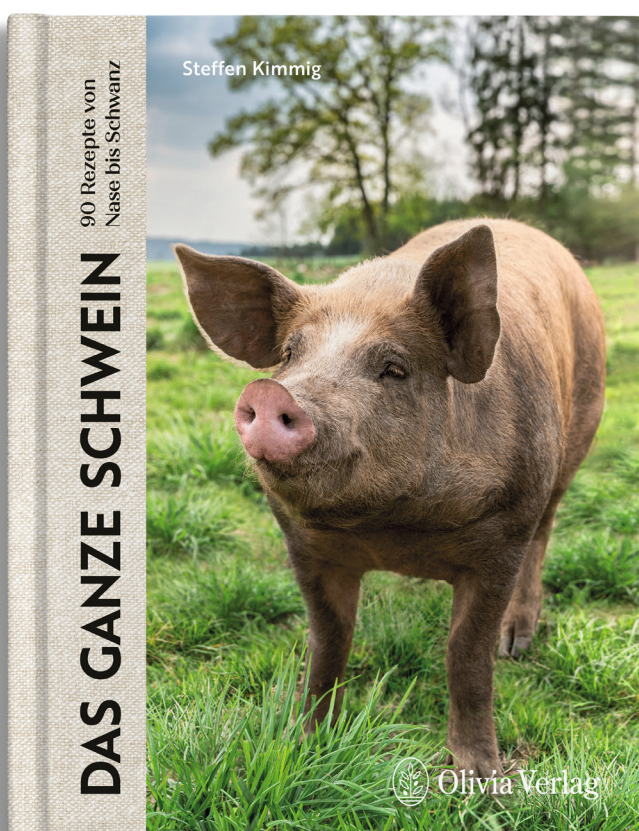


STEFFEN KIMMIG

DAS GANZE SCHWEIN

90 REZEPTE VON NASE BIS SCHWANZ



ISBN 978-3-98215-308-7 • Erstveröffentlichung: Dezember 2022
Hardcover • 240 Seiten • Preis 32,00 Euro



90 REZEPTE VON DER NASE BIS ZUM RINGELSCHWANZ

Muss es immer Schnitzel oder Bratwurst sein? Nein! Geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebel-Kräuter-Glasur, lackierter Schweinebauch mit Süßkartoffelkuchen oder Leber Berliner Art können genauso lecker sein – wenn man den Mut hat, mal über den Tellerrand hinauszublicken.

Von der Brust über den Rücken bis zur Haxe, vom Kopf über die Innereien bis zum Schwanz: Das dritte Nose-to-Tail-Kochbuch DAS GANZE SCHWEIN vom Kehler Spitzenkoch Steffen Kimmig hört bei allseits bekannten Klassikern nicht auf, sondern zeigt, wie köstlich alle Teile des Schweins sind – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Leidenschaft für außergewöhnliche Rezepte. Die Kapitel sind nach den einzelnen Körperteilen benannt, einführend wird über die beliebtesten Schweinerassen informiert und es werden Tipps zur richtigen Fleischlagerung gegeben. Auch Teile vom Schwein, die früher auf Bauernhöfen ganz selbstverständlich verarbeitet und mit der Zeit vergessen wurden, erleben in diesem Buch eine Renaissance: die Blutwurst als Kruste, Lebernocken in einer zarten Brühe oder Tellersülze von Fuß und Haxe.

Steffen Kimmig interpretiert klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus 30 Jahren Spitzengastronomie. Die 90 vielseitigen Rezepte sind so beschrieben, dass sie auf Anhieb gelingen, und werden von anschaulichen Fotografien, illustrierten Handgriffen und zahlreichen Tipps ergänzt.

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