



Kochen für ein Jahr Jeden Tag eine neue Idee

384 Seiten | zahlr. Farbfotos
21,0 cm x 28,0 cm | Hardcover
€ 19,90 (D) | € 20,50 (A)
ISBN: 978-3-96033-096-7

Erscheinungstermin: September 2020

Blick ins Buch: <https://bit.ly/38sBPTU>

Der Alltagsheld unter den Kochbüchern – Leckerer für jeden Tag!

Das Standardwerk zur Alltagsküche hilft allen, die sich immer wieder mit folgender Frage konfrontiert sehen: „Was koche ich heute?“. „Kochen für ein Jahr“ sorgt mit 365 kreativen Rezepten auf 384 Seiten täglich für neue Geschmackserlebnisse und Abwechslung auf dem heimischen Herd. Von Klassikern wie Rinderrouladen und Sauerbraten bis zu Trendgerichten wie Pulled-Pork-Burger und Süßkartoffelpommes findet man in diesem Buch alles. Übersichtlich nach Kapiteln wie z.B. Salat, Fleisch und Pasta sortiert und mit vielen ansprechenden Fotos, machen die Gerichte Lust aufs Ausprobieren – Guten Appetit!

Trendthema Alltagsküche

Mit „Kochen für ein Jahr – Jeden Tag eine neue Idee“ wird das Kochen garantiert nicht mehr langweilig. Egal, ob ein aufwendiges Menü für die Familie oder praktische Rezeptideen, die sich ganz schnell umsetzen lassen – für jede Situation ist etwas dabei. Das perfekte Buch für den Alltag!

Pressekontakt

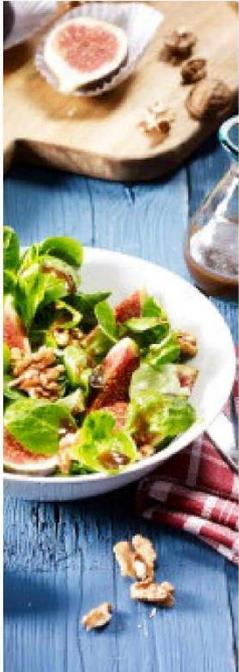
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de

SALATE



FELDSALAT MIT FEIGE, WALNUSS UND HAUSGEMACHTEM BALSAMICO-DRESSING

Für 4 Portionen

Balsamicodressing
 100ml Heiße- oder Gemüsebrühe
 25 ml Aceto Balsamico
 20 g flüssiger Honig
 10 g mittelscharfer Senf
 Salz, Pfeffer
 50 ml Rapsöl

Salat
 350 g Feldsalat
 50 g Walnusskerne
 4 große oder 8 kleine Feigen

Für das Dressing alle Zutaten, bis auf das Öl, in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann das Öl langsam einlaufen lassen und dabei weitermixen, bis eine cremige Emulsion entsteht.

Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Walnüsse klein schneiden. Feigen waschen, putzen und in Spalten schneiden.

Den Salat dekadent in Schalen anrichten und mit dem Balsamicodressing beträufeln.

SALATE

SALATE



ROTE-BETE-SALAT MIT FETA

Für 4 Portionen

500 g gehackte, geschälte Rote-Bete
 1 rote Zwiebel
 150 g Feta
 100 ml Rapsöl
 50 ml Rote-Bete-Saft
 25 ml weißer Balsamico
 1–2 TL flüssiger Honig
 Salz, Pfeffer
 50 g Walnüsse
 2 Zweige Estragon
 1 EL Scheinlauchfrüchlein

Die Rote-Bete schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Feta zerbröckeln. Rapsöl, Rote-Bete-Saft, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und mit Rote-Bete- und Zwiebelstreifen vermischen. Den Salat durchziehen lassen. Fein darüber streuen, mit Walnüssen, Estragon und Scheinlauch garnieren und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

SALATE

FLEISCH



JÄGERSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE UND POMMES

Für 4 Portionen

Pilzrahmsauce
 500 g Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Sonnenblumenöl
 350 ml Bratenfond
 3 Zweige Thymian
 3 Stück gelbe Petersilie
 200 ml Sahne
 Salz, Pfeffer
 evtl. großen Paprikapulver
 Speisestärke, nach Belieben

Pommes
 siehe S. 84

Jägerschnitzel
 4 Schweineschnitzel (à ca. 180 g)
 2 Eier
 2 EL Sahne
 Weizenmehl zum Wenden
 Semmelbrösel zum Wenden
 Butterschmalz zum Braten

Für die Sauce die Pilze putzen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel anschwitzen. Pilze und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Bratenfond zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Die Sahne zugeießen, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und wenn nötig mit etwas Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterrühren.

Pommes wie auf Seite 84 beschrieben zubereiten.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklüppel oder dem Boden einer Bratpfanne flach klopfen. Das Fleisch von beiden Seiten salzen und Pfefferen.

Die Eier mit der Sahne verquirlen. Eier-Sahne-Mischung, Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl etwas abklappen, dann durch die Eiersahne ziehen und in den Semmelbrösel wenden.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Erst wenn das Schmalz richtig heiß ist, die Schnitzel hineinlegen und bei mittlerer Temperatur von jeder Seite ca. 3–4 Minuten goldgelb braten. Dabei sollte man nicht am Fett sparen und das Bratgut schwimmend ausbacken. Zum Schluss einbrat auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Schnitzel mit der Pilzrahmsauce und den Pommes auf Tellern anrichten.

FLEISCH

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Pressekontakt
 Tre Torri Verlag GmbH
 Sonnenberger Straße 43
 D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
 Telefon: 0611 - 57 99 275
 Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch
 Büro München
 Telefon: 089 - 895 582 26
 Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de