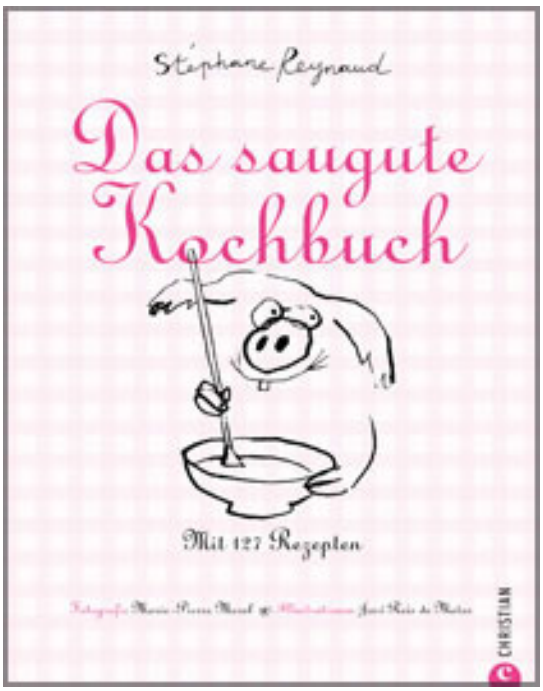
TITELINFORMATION



Stéphane Reynaud
Das saugute Kochbuch
Mit 127 Rezepten
368 Seiten, ca. 360 Abbildungen, Format 20,3 x 25,2 cm, Hardcover mit Spotlackierung
ISBN 978-3-86244-014-6
€ [D] 29,95
€ [A] 30,80*
sFr 39,90

Vive la France, vive le Schwein!

Dieses Buch bietet 127 Rezepte mit Schwein, Spanferkel oder Wildschwein und ist doch viel mehr als ein Rezeptbuch. Es beinhaltet viele Informationen - etwa über die besten luftgetrockneten Schinken oder wie man Blutwurst macht - und ist viel mehr als nur eine Warenkunde: eine echte „Sauosophie“ eben!

»Stéphane Reynaud hat eine zauberhafte Hommage an das Borstenvieh wie an den Metzger verfasst. Wenn das keine Liebeserklärung ist!«
Hessische Allgemeine Zeitung

»Wer keinen Fleischermeister zur Hand hat, dem hilft das ›Saugute Kochbuch‹.«
Der Standard (A)

Stéphane Reynaud

STÉPHANE REYNAUD ist Besitzer und Chefkoch des Restaurants „Villa 9 Trois“ in Montreuil. Für DAS SAUGUTE KOCHBUCH, das im Christian Verlag erschienen ist, erhielt er zahlreiche Preise, darunter den French Cook Book Award, Gourmet Voice und Le Prix de la Nuit du Livre. Mit TERRINEN & PASTETEN und VIVE LA FRANCE hat er zwei weitere Bücher im Christian Verlag veröffentlicht.

Sie finden diesen Titel auch auf unserer Homepage www.christian-verlag.de.

*unverbindliche Preisempfehlung