

Aromatische Bergkräuter

THOMAS PFISTER & FIDES AUF DER MAUR

09.03.2017 +++ fachbuch-aktuell.de +++ LANDWIRTSCHAFT & ERNÄHRUNG: In den Bergen begegnen uns viele heimische Pflanzen, die nicht nur schön anzuschauen sind, sondern durch ihr intensives Aroma bestechen und damit unsere Küche bereichern können.

Aus dem großen Schatz der Natur haben die Autoren 83 aromatische Bergkräuter ausgewählt, die häufig vorkommen und leicht zu bestimmen sind. Sie beschreiben die wichtigen Merkmale sowie die Geruchs- und Geschmackseigenschaften der Pflanzen und informieren über die Verwendungsmöglichkeiten in der Naturküche.

Dazu passend haben Köchinnen und Köche 50 originelle Rezepte mit aromatischen Bergkräutern kreiert, die einfach nachzukochen sind: von kleinen Vorspeisen, nahrhaften Suppen über gesunde Salate und herzhaftes Fleischgerichte bis zu raffinierten Desserts.

Wer den nächsten Sommerurlaub in den Bergen plant, für den garantiert das Buch den Schlüssel zu spannenden und leckeren Bestimmungs- und Kochabenteuern!

Thomas Pfister & Fides Auf der Maur

Aromatische Bergkräuter

für die Naturküche sammeln und zubereiten

Haupt Verlag, Bern 2017, 224 Seiten, 257 Fotos, 58 Tabellen, broschiert, 29,90 Euro
ISBN 978-3-258-07937-0

Quelle: Haupt Verlag, redaktionell bearbeitet für und von fachbuch-aktuell.de