

Quattro Stagioni

BRUNO HURTER

*17.01.2017 +++ fachbuch-aktuell.de +++ LANDWIRTSCHAFT & ERNÄHRUNG:
„Quattro Stagioni“ ist ein wunderbarer Spaziergang durch die vier Jahreszeiten,
durch Gärten, Märkte und Küchen. Liebhaber des Südens werden verzaubert sein
von dieser nicht alltäglichen Interpretation der italienischen Küche, die eine
bildstarke Hommage an ihre vielen typischen Produkte ist.*

Wer liebt die italienische Küche nicht? Es wird mit viel Gemüse und Olivenöl gekocht, Fisch und Fleisch werden schonend zubereitet, Kräuter und andere Aromen sorgen für subtile Würze.

Die gehobene italienische Küche mit den innovativen Rezepten von Bruno Hurter ist eine Fundgrube für Liebhaber der mediterranen Küche. Die Rezepte sind in die vier Jahreszeiten gegliedert, so dass die Zutaten auf dem Markt jeweils frisch und in bester Qualität gefunden werden können. Denn je hochwertiger die Zutaten, desto weniger aufwändig die Zubereitung. Hurter, ein perfekter Küchenkünstler, weiht den Leser in die besten Zubereitungsarten ein. In jeder Saison finden sich kalte und warme Vorspeisen, Hauptgänge sowie Nachspeisen sowie insgesamt 40 Produkte-Porträts.

Bruno Hurter, ein Kenner der italienischen Küche, ist beseelt von den unvergleichlich aromatischen, meist in kleinen Manufakturen hergestellten Produkten Italiens. Seine kreativen Rezepte geben neue Impulse, die Lust machen auf eine italienische Küche jenseits der ausgetretenen Pfade.

Bruno Hurter

Quattro Stagioni

Italienisch durchs Jahr

FONA Verlag, Lenzburg 2016, 252 Seiten, 60 Foodbilder, viele Step-by-Step- und Produktbilder, gebunden, 39,90 Euro

ISBN 978-3-03780-614-2

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