



Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner

Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto

 **Download**

 **Online Lesen**

Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto

Dry Aged & Co von Heel

Dry Aged Beef ist derzeit in aller Munde. Jedoch gibt es dieses Verfahren auch für Schwein und Lamm, diese sind mindestens genau so lecker wie Rindfleisch welches mit diesem Verfahren verendelt wurde. Mit vielen Farbfotos und Rezepten stellt dieses Buch ein neues Highlight der Gourmet Literatur da.

Merkmale und Details:

- 200 Seiten
- 4 Farbig
- 237 x 292 mm gebunden

 [Download Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner ...pdf](#)

 [Online Lesen Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner ...pdf](#)

Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner

Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto

Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto

Dry Aged & Co von Heel

Dry Aged Beef ist derzeit in aller Munde. Jedoch gibt es dieses Verfahren auch für Schwein und Lamm, diese sind mindestens genau so lecker wie Rindfleisch welches mit diesem Verfahren verendelt wurde. Mit vielen Farbfotos und Rezepten stellt dieses Buch ein neues Highlight der Gourmet Literatur da.

Merkmale und Details:

- 200 Seiten
- 4 Farbig
- 237 x 292 mm gebunden

Downloaden und kostenlos lesen Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto

200 Seiten

Kurzbeschreibung

"Best Meat Book, World 2015" Gourmand World Cookbook Awards Ein exklusives Koch- und Geschenkbuch nicht nur für Fleisch-Genießer! Faszinierende Food-Fotografie! Das Trockenreifen – Dry-agen – von Rindfleisch hat eine lange Tradition und erlebt derzeit eine bemerkenswerte Renaissance. Weniger verbreitet ist das Verfahren bei Lamm und Schwein, auch wenn die Ergebnisse geschmacklich denen beim Rind in nichts nachstehen.

Wie man dieses außergewöhnliche Fleisch mit dem authentischen, unverwechselbaren Geschmack am besten zubereitet, das zeigen Tanja und Steffen Eichhorn mit ihren kreativen, vielfältigen Rezepten für Grill und Herd. Aber nicht nur dry-aged-Schnitte bekommen ihren kulinarischen Auftritt. Ob Ozaki-Filet oder Miéral Schwarzfederhuhn – die Auswahl der Rezepte rund um die vielfältigsten Premiumfleischprodukte ist ein Höhenflug für verwöhnte Gaumen und Liebhaber exklusiver Genüsse.

Die fundierten Hintergrundinformationen von Fleischsommelier Stephan Otto und die faszinierende Food-Fotografie von Markus Gmeiner begeistern darüber hinaus sicherlich nicht nur bekennende Fleischliebhaber. Download and Read Online Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto #CDVQMAFIJWG

Lesen Sie Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto für online ebook Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto Bücher online zu lesen. Online Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto ebook PDF herunterladen Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto Doc Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto Mobipocket Dry Aged & Co.: Premiumfleisch für Kenner von Tanja Eichhorn, Steffen Eichhorn, Stephan Otto EPub