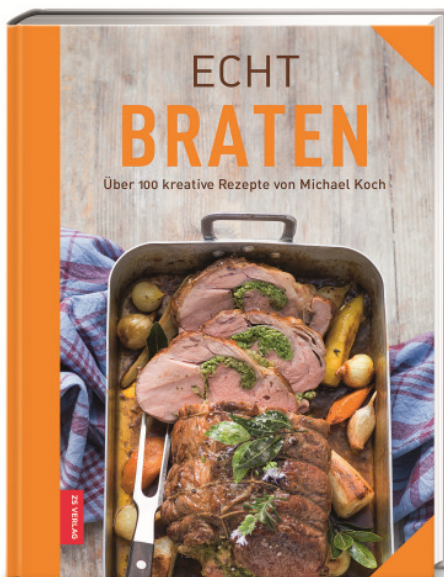


Presse-Information

ECHT Braten – nicht nur immer wieder sonntags

*»Omas Sonntagsbraten und die Gans zu Weihnachten,
das ruft bei mir Kindheitserinnerungen hervor.«*

Michael Koch



Michael Koch
Echt Braten
192 Seiten | Format 17,9 x 24 cm
€[D] 9,99 | €[A] 10,20
ISBN 978-3-89883-496-4
Erscheinungstermin: 02. Oktober 2015

Der Duft von Sonntagsbraten erfüllt das Haus, dabei ist noch Zeit zum Zeitunglesen und den Vormittag zu genießen. Ein Braten macht sich fast von allein. **Michael Koch** verrät in **ECHT Braten** über 100 Rezepte, bereitet in übersichtlichen Step-by-Step-Anleitungen seine Lieblingsbraten zu und gibt Tipps zum Kaufen, Lagern und Zubereiten.

In **ECHT Braten** finden sich eine ausführliche Warenkunde, Tipps für die nötigen Küchenutensilien sowie Anleitungen für richtig gute Saucen.

Ob saftiger Rinderbraten, knusprige Schweinshaxe, Brathähnchen aus dem Römertopf, eine edle Lammkeule, Beilagen wie verschiedenste Knödel, Kartoffelgerichte, Pürees und Kraut – mit diesem Repertoire begeistern Geübte wie Ungeübte bei kleinen wie großen Anlässen.

»Kochen muss ehrlich sein. Bis hin zum Ambiente.« Sagt Michael Koch, der schon als Kind gerne in die Töpfe der elterlichen Restaurantküche schaute. Die Stationen seiner Ausbildung sprechen für sich: Hilton Massimiliano, Mandarin Oriental, Hotel Raffael, Hiscox ART Bar & Restaurant. Heute arbeitet er als Foodstylist und Kochbuchautor in München.



© ZS Verlag | Food Photographie Eising