



Presse-Information

Die Speisekammer ist gefüllt!

„Der Moment, etwas Selbstgemachtes zu probieren, ist immer etwas ganz Besonderes.“

Michael Koch



ZS Verlag
Michael Koch
Echt Hausgemacht
176 Seiten | Format 17,9 x 24 cm
ca. 160 Abb. | € [D] 9,99 | € [A] 10,30
ISBN 978-3-89883-635-7
Erscheinungstermin: 12. Dezember 2016

Einlegen, einkochen, trocknen, räuchern, fermentieren & Co. – hat Sie das Fieber auch schon gepackt? Selbermachen und köstliche Vorräte anlegen macht Spaß und kann zur echten Leidenschaft werden. Eine feine Sülze aus Bratenresten, Räucherlachs oder deftiger Leberkäse, würzig duftende Kräutereslige und -öle, Sauerkraut, knusprige Laugenbrezeln, Kartoffelbrötchen oder Grissini, dazu Kochkäse, Kräuterbutter oder eine fruchtige Brombeermarmelade, die nach Sommer und Sonne schmeckt – wer's selber macht, weiß ganz genau, was drinsteckt!

Aromatische Säfte, leckere Liköre, edle Pralinen, Cookies und hübsch geschichtete Backmischungen im Glas verwöhnen Süßschnäbel und erfreuen als nettes, persönliches Gastgeschenk. Die Rezepte in „**Echt Hausgemacht**“ sind ehrlich, mit einer Extra-Portion Raffinesse und Liebe gewürzt und ganz easy nachzumachen.

„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 Massimigliano, Hotel Rafael, Mandarin Oriental, Hiscox ART Bar & Restaurant.



(c) Eising Studio/ Food Photo & Video