



Leseprobe

Gabriele Redden Rosenbaum

Räuchern

Fisch, Fleisch, Geflügel

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 16. August 2010

Lieferstatus: Lieferbar

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.randomhouse.de

Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

Zum Buch

Aus Lebensmitteln Delikatessen räuchern

Räuchern ist die älteste Methode, Produkte haltbar zu machen und ihnen gleichzeitig mehr Würze zu verleihen. Geräucherter Fisch oder Fleisch ist eine Delikatesse, die kann man auch zu Hause leicht selbst herstellen kann. Dafür benötigt man nur wenige Geräte, etwas Holz, Räuchermehl, frische Produkte, das Know-how und die wunderbaren Rezepte der Autorin des Buchs "Räuchern". Es ist für Einsteiger und Fortgeschrittene gleichermaßen geeignet - denn alles gelingt leicht und die köstlichen Ergebnisse überzeugen.

Autor

Gabriele Redden Rosenbaum

Gabriele Redden hat in Deutschland und in den USA Germanistik studiert und war Lektorin in einem großen deutschen Buchverlag. Anschließend arbeitete sie als Textchefin bei bekannten Zeitschriften. Heute ist sie freie Journalistin, Übersetzerin und Autorin von Kochbüchern, dabei hat sie sich vor allem auf traditionelle Themen spezialisiert.

Leseprobe

