



Kochen für ein Jahr
Jeden Tag eine neue Idee

384 Seiten | zahlr. Farbfotos
21,0 cm x 28,0 cm | Hardcover
€ 19,90 (D) | € 20,50 (A)
ISBN: 978-3-96033-096-7

Erscheinungstermin: September 2020

Blick ins Buch: <https://bit.ly/38sBPTU>

Der Alltagsheld unter den Kochbüchern – Leckerer für jeden Tag!

Das Standardwerk zur Alltagsküche hilft allen, die sich immer wieder mit folgender Frage konfrontiert sehen: „Was koche ich heute?“. „Kochen für ein Jahr“ sorgt mit 365 kreativen Rezepten auf 384 Seiten täglich für neue Geschmackserlebnisse und Abwechslung auf dem heimischen Herd. Von Klassikern wie Rinderrouladen und Sauerbraten bis zu Trendgerichten wie Pulled-Pork-Burger und Süßkartoffelpommes findet man in diesem Buch alles. Übersichtlich nach Kapiteln wie z.B. Salat, Fleisch und Pasta sortiert und mit vielen ansprechenden Fotos, machen die Gerichte Lust aufs Ausprobieren – Guten Appetit!

Trendthema Alltagsküche

Mit „Kochen für ein Jahr – Jeden Tag eine neue Idee“ wird das Kochen garantiert nicht mehr langweilig. Egal, ob ein aufwendiges Menü für die Familie oder praktische Rezeptideen, die sich ganz schnell umsetzen lassen – für jede Situation ist etwas dabei. Das perfekte Buch für den Alltag!

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de

SALATE



FELDSALAT MIT FEIGE, WALNUSS UND HAUSGEMACHTEM BALSAMICO-DRESSING

Für 4 Portionen

Balsamicodressing
100 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
25 ml Aceto Balsamico
20 g flüssiger Honig
10 g mittelscharfes Senf
Salz, Pfeffer
50 ml Rapsöl

Salat
350 g Feldsalat
50 g Walnusskerne
4 große oder 8 kleine Feigen

Für das Dressing alle Zutaten, bis auf das Öl, in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann das Öl langsam einlaufen lassen und dabei weitermixen, bis eine cremige Emulsion entsteht.
Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Walnüsse klein schneiden. Feigen waschen, putzen und in Spalten schneiden.
Den Salat dezent in Schalen anrichten und mit dem Balsamicodressing beträufeln.

16



ROTE-BETE-SALAT MIT FETA

Für 4 Portionen

500 g gekochte, geschälte Rote-Bete
1 rote Zwiebel
150 g Feta
100 ml Rapsöl
50 ml Rote-Bete-Saft
25 ml weißer Balsamico
1-2 TL flüssiger Honig
Salz, Pfeffer
50 g Walnüsse
2 Zweige Estragon
1 EL Schnittlauchröllchen

Die Rote-Bete schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Feta zerbröckeln. Rapsöl, Rote-Bete-Saft, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und mit Rote-Bete- und Zwiebelstreifen vermischen. Den Salat durchziehen lassen. Fein darüber streuen, mit Walnüssen, Estragon und Schnittlauch garnieren und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

17

FLEISCH



JÄGERSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE UND POMMES

Für 4 Portionen

Pilzrahmsauce
500 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Sonnenblumenöl
350 ml Bratenfond
3 Zweige Thymian
3 Stängel glatte Petersilie
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer
evtl. Paprikapulver
Speisestärke, nach Belieben

Pommes
siehe S. 84

Jägerschnitzel

4 Schweineschnitzel (à ca. 180 g)
2 Eier
2 EL Sahne
Weizenmehl zum Wenden
Semmelbrösel zum Wenden
Butterschmalz zum Braten

Für die Sauce die Pilze putzen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel anschwitzen. Pilze und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Bratenfond zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Die Sahne zugeben, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und wenn nötig mit etwas Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterrühren.

Pommes wie auf Seite 84 beschrieben zubereiten.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischdickflur oder dem Boden einer Bratpfanne flach klopfen. Das Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Die Eier mit der Sahne verquirlen. Eier-Sahne-Mischung, Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl etwas abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Erst wenn das Schmalz richtig heiß ist, die Schnitzel hineinlegen und bei mittlerer Temperatur von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldgelb braten. Dabei sollte man nicht am Fett sparen und das Bratgut schwimmend ausbacken. Zum Schluss einfach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Schnitzel mit der Pilzrahmsauce und den Pommes auf Tellern anrichten.

228

229

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de