

Presseinformation



MEGA MEAT

Das große Fleischkochbuch

496 Seiten | zahlr. Farbfotos
28,0 x 29,0 cm | Hardcover mit Farbschnitt
€ 99,- (D) | € 101,90 (A)
ISBN 978-3-96033-101-8

Erscheinungstermin: November 2021

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3Gk2KRp>

DER megamäßige Band in der Welt des Fleischkosmos

Ein Buch für alle Liebhaber des Grillens, Marinierens, Garens & Co. von Fleisch.

Hier ist der Name Programm: Das Standardwerk rund um Fleisch überzeugt mit megamäßigem Umfang, hochwertiger Optik und geballtem Expertenwissen! Das großformatige Buch trumpft auf 496 Seiten mit einer umfangreichen Rezeptsammlung rund um die Zubereitung verschiedener Fleischsorten auf: Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Wild. Die Rezepte sind dabei in Kategorien eingeteilt, die Wissenswertes und Genussvolles vermitteln. Neben Klassikern finden sich hier insbesondere zahlreiche neue Trendrezepte, die dem aktuellen kulinarischen Anspruch folgen: Kalbstatar mit Apfel Gurken Relish, Gebratene Schweineleber mit Topinamburpüree, in Limocello eingelegte Lammkeule, aromatisches Buttermilch-Hähnchen oder Frischling in Schwarzbier mit Schupfnudeln und Rahmgemüse.

Für alle Grill- und Fleischliebhaber, die Spaß an neuen Cuts haben. Eine kleine Warenkunde rund um Salz, Butter, Marinaden, Saucen & Co. sorgt nicht nur für die nötige Würze, sondern auch für die Extra-Prise an Wissen.

Die bildgewaltige, großformatige Fotografie rundet die gigantische Rezeptvielfalt samt Expertentipps ab. Ein opulenter Band mit spannenden Inhalten, köstlichen Rezepten, Wissenswertem zu Schnitt- und Gartechniken und vielem mehr!

Pressekontakt

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

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

„Es geht dabei in keinem Fall um den gedankenlosen, übermäßigen Verzehr von Fleisch. Der Titel soll vielmehr das Bewusstsein für nachhaltigen und hochwertigen Genuss von Fleisch schärfen und dabei das bewusste Zubereiten und Genießen in den Vordergrund stellen. Das Buch ist ein Erlebnis für alle Sinne; das wird bereits auf den ersten Blick des gewaltigen Umfangs klar. Ein Titel zum Staunen, Blättern, Erkunden, Kochen und Genießen!“, so Tre Torri Verleger Ralf Frenzel.

Besonderes Highlight: Die veredelte Buchausstattung mit rotem Farbschnitt.

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

Auszüge aus dem Buch:



Liebe Freunde von Mega Meat

Der bewusste und nachhaltige Verzehr von Fleisch ist mehr als bloßen, gedankenlosen Konsum; das ist in den vergangenen Jahren wohl jedem klar geworden. Es zählt zu den meistdiskutierten Lebensmitteln und ist mit einem stetig wachsenden Bewusstsein des Verbrauchers für Tierethik, das traditionelle Metzgerhandwerk und nicht zuletzt Fleischqualität verbunden. Eine positive und wichtige Entwicklung! Spaß am Genuss und bewusster, nachhaltiger Fleischkonsum schließen sich folglich nicht aus. Dieser opulente Band nimmt sich trotz seines gewichtigen Umfangs mit Leichtigkeit einen in dieser Form einzigartigen Rezeptsammlung rund um Fleisch an. „Mega Rezepte“, um beim Titel des Buches zu bleiben. Das neue Standardwerk zum Fleisch bietet eine große Rezeptvielfalt rund um Rind, Lamm und Schwein über Wild bis zu Geflügel. Neben Klassikern finden sich hier insbesondere zahlreiche, neue Trendrezepte, die dem aktuellen kulinarischen Anspruch folgen: Kalbstatar mit Apfel-Gurken-Relish, Gebratene Schweineleber mit Topinamburpüree, in Limoncello eingelegte Lammkeule, aromatisches Buttermilch-Hähnchen oder Frischling in Schwarzbier mit Schupfnudeln und Rahmgemüse. Für alle Grill- und Fleisch-Liebhaber, die Spaß an (neuen) Fleischcuts haben und gerne neue Kreationen ausprobieren. Eine kleine Waren-Kunde rund um Salz, Butter, Marinaden, Saucen & Co. sorgt nicht nur für die nötige Würze der Rubs, sondern rundet unser Fleischkochbuch megamäßig ab.

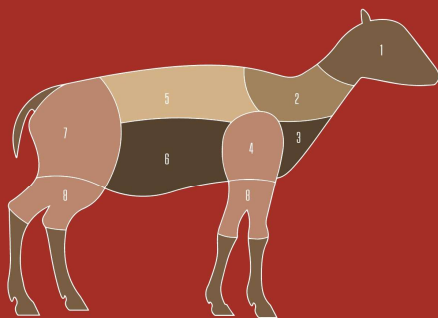
Viel Freude mit diesem umfassenden Buch und beim Zubereiten

Ralf Frenzel | Verleger Tre Torri



CUTS | LAMM

Welcher Cut vom Lamm eignet sich wofür?



- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1 Kopf | 5 Rücken |
| 2 Hals, Nacken | 6 Dönnung, Bauch |
| 3 Brust | 7 Keule |
| 4 Schulter, Bug | 8 Vorder- und Hinterhaxe |

- | | |
|--|--------------------------------|
| | Schmoren und Braten |
| | Kochen für Brühen und Fonds |
| | Schmoren, Braten, Grillen |
| | Braten, Schmoren und Pochieren |
| | Braten und Grillen |

22 | WIESBADEN

23 | WIESBADEN

Pressekontakt

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

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de



53/1000

ENTRECÔTE mit Algensalat und Wasabi-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

Entrecôte

4 Entrecôtes
(à ca. 250-300 g)
1 EL Soezchuan-Pfeffer
Tibet-Salz

Die Steaks etwa 30 Minuten vor dem Grillen aus den Kühlraum nehmen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 16 °C erreichen. Den Soezchuan-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen, auf einer Arbeitsplatte verteilen und das Entrecôte darin von beiden Seiten wenden, dabei den Pfeffer leicht andrücken. Auf einer Grillplatte die Entrecôtes bei ca. 200 °C etwa 2 Minuten anbraten, dabei das Fleisch immer wieder wenden. Einen Kerntemperaturfühler quer in das Fleisch stecken, die Temperatur auf 56 °C stellen und das Steak unter Nutzung der indirekten Hitze am Grill oder im Backofen bei 80 °C fertig garen. Vor dem Aufschneiden das Entrecôte etwa 5 Minuten ruhen lassen und mit Tibet-Salz würzen.

Wasabi-Mayonnaise

1 Ei
2 TL Dijonsenf
1 Spritzer Zitronensaft
200 ml Sonnenblumenöl
Salz
Cayennepfeffer
Wasabipaste

Das zimmerwarme Ei zusammen mit dem Senf und dem Zitronensaft in einen Mixbecher geben. Mit dem Stabmixer mixen, dabei das Öl langsam einfließen lassen. Mit der Masse die gewünschte Konsistenz erreichen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und nach Belieben mit Wasabi abschmecken.

Algensalat

50 g Wakame Algen
Sesamöl
Soyasauce
gerösteter Sesam
Meeressalz
Pfeffer aus der Mühle

Die Algen vor der Zubereitung etwa 30 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen, anschließend gut abtropfen lassen. Aus Sesamöl, Sojasauce und geröstetem Sesam ein Dressing anrühren und mit den Algen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geröstetem Sesam bestreut servieren.

53/1000



101 | MAYONNAISE, SAUCE, CHUTNEY, AJONOLIE, ZICH MOUTARDE

KETCHUP, CURRYSAUCE

Zutaten für etwa 500 ml

1 | Basisrezept Ketchup

2 kleine Zwiebeln
1 TL Essigessenz
2 Nalgen
5 cm Ingwer
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
1 TL Paprikapulver
100 ml helles Balsamicoessig
100 g Rohrohrzucker
1 passierte Tomaten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Die Zwiebeln schälen, halbierten und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Dann Knoblauch, Ingwer und Paprikapulver in den Topf geben und anbraten. Essig zugeben, Zucker und Tomaten hinzugeben.

fügen und alles bei milder Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis der Ketchup eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten pürieren, in saubere Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für etwa 400 ml

2 | Gewürz-Ketchup

1 Zwiebel
1 süßer Apfel
1 EL Pflanzenöl
1 TL Senfpulver
1 TL Salz
1 TL 5-Gewürz-Pulver
4 EL helles Balsamicoessig
200 ml passierte Tomaten
1 EL Chilisoße
etwas 150 ml Rohrohrzucker
1 TL Honig

Zwiebel und Apfel schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen, Zwiebel und Apfelwürfel anbraten, das Gewürz zugeben und kurz anbraten, mit Essig ab-

löschen. Passierte Tomaten, Chilisoße und Rohrohrzucker zugeben und alles etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Anschließend den Honig unterrühren, alles pürieren, in saubere Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für etwa 250 ml

3 | Rote-Bete-Ketchup

250 g Rote Bete
1 rote Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
1 TL Salz
2-3 EL Rohrohrzucker
1 TL 5-Gewürz-Pulver
4 EL helles Balsamicoessig
frisch gemahlener Pfeffer

Rote Bete und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel anbraten. Die Rote-Bete-Würfel zugeben, salzen, den Zucker zugeben und alles kurz anbraten, dann das 5-Gewürz-Pulver zugeben, mit dem Essig ablöschen und etwa 15 Mi-

nuten unter gelegentlichem Rühren weichkochen. Zum Schluss in der Küchenmaschine oder mit dem Pörmelstab pürieren, eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Ketchup in Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für etwa 1 l

4 | Currysauce

1 rote Chilischote
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 EL Pflanzenöl
200 g Tomatenmark
2 EL Rohrohrzucker
200 ml Apfelsaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 TL Currypulver
1 TL helles Paprikapulver
1 TL rotes Currypulver
1 EL Senf
1 EL Zucker
1 EL Ketchup
etwas Balsamicoessig

Chilischoten halbieren, Kerne und weiße Innenteile ent-

fernen, die Schoten würfeln, schälen und Knoblauchzehen schälen und beides ebenfalls würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und dann Schalotten und Knoblauch mit der Chili anbraten. Tomatenmark dazugeben, leicht anbraten, dann mit Apfelsaft ablöschen. Mit den Gewürzen, der Rohrohrzucker und dem Zucker einschicken lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Ketchup zugeben und alles pürieren. Die Currysauce mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken, in saubere Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

102 | MAYONNAISE, SAUCE, CHUTNEY, AJONOLIE, ZICH MOUTARDE