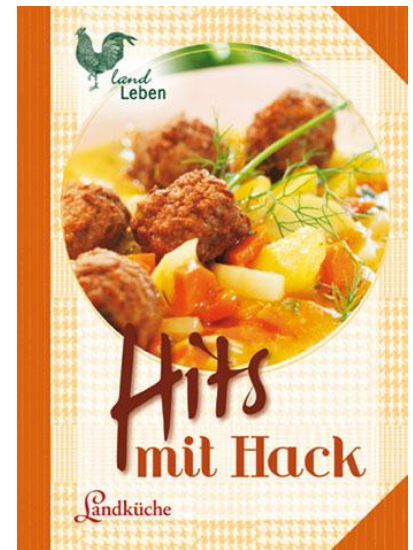


Presseinformation

Hits mit Hack

Ob man nun vom Gehackten, Gewiegten, Durchgedrehten, Geschabten oder Schabefleisch, vom Faschierten oder einfach nur vom Gemischten spricht – gemeint ist immer das gute, gesunde und wunderbar vielseitig zuzubereitende Hackfleisch.

Die Rezepte in diesem Buch liefern den besten Beweis dafür, in welch köstlichen Kreationen Hackfleisch auf den Teller kommen kann. Kein Wunder, dass Gerichte mit Gehacktem für viele Menschen zu den absoluten Leibgerichten gehören – ob als Hackbraten, eingehüllt in Teig, in raffinierter Komposition mit Gemüse oder in einer leckeren Suppe. Die meisten Rezepte dieses Buches sind nach einem Wettbewerbsaufruf des Cadmos Verlags und des schleswig-holsteinischen Bauernblatt Verlags eingereicht worden. Die rund 90 schönsten, leckersten und ungewöhnlichsten Rezepte, die oft als Familiengeheimnis seit Jahrzehnten gekocht werden, wurden von einer Jury ausgewählt und zusammen mit ein paar Rezeptklassikern, die von einer erfahrenen Landküche-Autorin beigesteuert wurden, in dieses Buch aufgenommen.



Aus dem Inhalt:

- In Form gebracht: Frikadellenvariationen, Hackbraten, Cevapcici, Hackröllchen-Auflauf, Walnuss-Hackbällchen, Bunte Hackringe oder Hack-Spinat-Kuchen
- Ein Genuss in jeder Soße: Hackfleisch-Porreeahm auf Bandnudeln, Chili con Carne, Wildfrikadellen mit Pflaumensoße oder pikante Muffins mit Tomatensoße
- Gut verpackt: Champignonlasagne, Blumenkohlaufauf, Fruchtige Hackfleischpastete, Safranravioli mit Hackfleischfüllung oder pikante Reistorte im Wirsingmantel
- Suppenzeit: Glasnudelsuppe, Hackfleisch Eintopf mit Dillschmand, Herbstlicher Rote-Bete-Hack-Eintopf oder Kürbissuppe mit Chilihackbällchen
- Köstliches aus dem Ofen: Kürbisaufauf mit Hackfleisch, Mettaufauf mit Bohnen, Spitzkohlaufauf, Hack-Schinken-Rouladen, Auberginen-Moussaka oder Hackfleischpizza
- Raffinierte Variationen: Gefülltes Brot, Großmutter's Hackfleischpralinen, Gefüllte Birne, Exotischer Hackbraten mit Kartoffel-Vanille-Haube oder Hackfleischnester

Über die Autoren:

Die Rezepte entstammen den Einsendungen aus einem Rezeptwettbewerb, zu dem der Cadmos Verlag zusammen mit dem schleswig-holsteinischen Bauernblatt Verlag aufgerufen hatte. Sie wurden fachlich überprüft und um einige „Klassiker“ aus der Hackfleischküche ergänzt.

Bibliographische Daten

Hits mit Hack

144 Seiten, 17 x 24 cm, durchgehend farbige Abbildungen, Hardcover

Landküche, ISBN: 978-3-8404-3509-6

Preis: EUR 14,90 CHF 23,50

Dieses Buch erhalten Ihre Leser besonders schnell über den Verlag:

Für Deutschland und andere Länder:

+49 (0) 4151 87907-0 oder www.cadmos.de

Für Österreich:

+43 (0) 1 982 3344-483 oder www.avbuch.at

CADMOS

Möllner Straße 47
21493 Schwarzenbek
Deutschland

Presse: Heidrun Urmann
Tel.: 0049 (0)4151 87907-17
Fax: 0049 (0) 4151 87907-12
Email: presse@cadmos.de
Rezensionen: presse@cadmos.de



av BUCH

Sturzgasse 1a
1141 Wien
Österreich

Presse: Martina Kiss
Tel.: 0043 1 982 33 44-491
Fax: 0043 1 982 33 44-459
Email: m.kiss@avbuch.at
Rezensionen: presse@avbuch.at