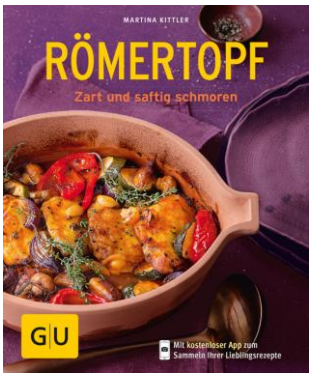
Kurztext

Martina Kittler

Römertopf

Zart und saftig schmoren

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos
Format: 16,5 x 20,0 cm, Klappenbroschur
8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 11,90 CHF (SFr.)
ISBN: 978-3-8338-6182-6



Der Römertopf feiert sein Comeback! In dem traditionellen Tontopf gelingen saftiger Rindfleischtopf, mediterran gefüllte Ofenpaprika und zarter Kabeljau im Schinkenmantel garantiert. Oder vielleicht doch lieber ein Aprikosen-Gratin? Alles kein Problem für den Römertopf: Nichts brennt an, nichts trocknet aus. Das Prinzip ist einfach erklärt, denn nach dem Wässern des Topfs erledigt der Ofen die Hauptarbeit. Und das Beste: Die Zutaten garen im eigenen Saft und behalten so ihre Aromen, Vitamine und Mineralstoffe. Und die kommen aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt, denn der neue GU-Küchenratgeber reist mit klassischen Entenkeulen auf Apfel-Rotkohl, mediterranem Hähnchen oder asiatischem Lachs einmal um die Welt. Und sogar bis in die Backstuben. Mit No-Knead-Bread oder Mohnschnecken aus dem Römertopf überzeugen Sie auch am Frühstückstück. Mhm, duftet das herrlich aus dem Ofen!

GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstraße 12, 81675 München
Internet: www.gu.de, www.graefe-und-unzer.de
Text und Abbildung können Sie honorarfrei zur Bewerbung der Titel in Ihrem Shop verwenden.