

Die neue Fleischküche von Betty Bossi – lustvoll, kreativ & fein

Beliebte Klassiker und neue, kreative Rezepte in einem grossen Kochbuch vereint

Für alle die gerne öfter oder ab und zu Fleisch essen, lanciert Betty Bossi ein Buch, das mit neuen oder wieder entdeckten Zubereitungsarten frischen Schwung in die Fleischküche bringt. Entstanden ist ein zeitgemässes Standard-Werk rund um Fleisch und Geflügel mit Geling-Garantie für den perfekten Genuss.

Seit der Erstausgabe des Betty Bossi Bestsellers «Fleischküche» vor neun Jahren hat sich bei der Zubereitung von Fleisch einiges getan. Für Betty Bossi Grund genug, die moderne Fleischküche zum kulinarischen Thema zu machen.

Neue Trends und Techniken

Nebst bekannten Zubereitungsarten wie Schmoren, Niedergaren oder Braten im Ofen sorgen Techniken wie Räuchern, Garen in der Salzkruste oder im Heu, Confieren und Sous-vide für ungeahnt aromatische Geschmackserlebnisse.

Fleisch vielseitig und modern zubereitet

Das Buch umfasst auf über 300 Seiten insgesamt 160 Rezepte mit bewährten Schweizer Klassikern, teilweise neu interpretiert, und abwechslungsreichen Ideen für herrliche Fleischgerichte.

In 7 Kapiteln kommt man einfach und gelingsicher auf den Geschmack. Von der kreativen Fleischküche, über das köstliche Kalb, das raffinierte Rind, das saftige Schwein bis zu Wild, Gitz & Lamm, Kaninchen & Geflügel, Marinaden & Saucen. Kurz: die besten Rezepte für jedes Fleisch und für alle, die Fleisch mögen und auf überraschende Art neu entdecken wollen.



«Die neue Fleischküche» von Betty Bossi kostet CHF 36.90 (für Abonnenten CHF 29.90). Erhältlich unter www.bettybossi.ch



Aus dem Kapitel „Köstliches Kalb“:
Sommerliche Kalbspätzli



Aus dem Kapitel „Raffiniertes Rind“:
Rindsmedaillon mit Popkornhaube



Aus dem Kapitel „Saftiges Schwein“:
Schweinsfilet im Heu



Aus dem Kapitel „Wild, Gitz & Lamm“:
Lammtätschli mit Tomatensalat



Aus dem Kapitel „Kaninchen & Geflügel“:
Pouletbrüstli und das perfekte Ei

Presstext und Bilder (300dpi) zum Downloaden unter www.medien.bettybossi.ch

Für weitere Informationen: Ruth Bannwart, Betty Bossi AG, Kommunikation/PR, Tel. 044 209 19 73
E-Mail: ruth.bannwart@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch