



Zacchary Bird

Veganes Fleisch selbst gemacht

Mit 80 Rezepten und über 30 Techniken. Standardwerk mit genial einfachen Techniken zur Herstellung von Fleischalternativen und leckeren Rezepten

Mit gefrorenem Tofu ein fleischiges Mundgefühl erzeugen oder eingefleischte Hähnchenfans überlisten, indem man eine simple Tüte Mehl zu Seitan verknetet? Manchmal braucht es nur ein paar gewiefte Kniffe und schon sind selbst gemachtes veganes Fleisch, Fisch und Geflügel fertig. "Vegan Butcher" Zacchary Bird zeigt in **Veganes Fleisch selbst gemacht**, wie man Tofu, Seitan, Pilze, Auberginen und Jackfruit mit der richtigen Marinade, Würzmischung und Garmethode in Geflügelfleisch, Wurst oder Steaks verwandelt.

Dieses Standardwerk für die fleischlose Küche enthält zahlreiche Techniken zur Herstellung von Fleischersatz und 80 leckere Rezepte zur Weiterverarbeitung, die für maximalen Genuss sorgen. Ob Chicken Wings aus Blumenkohl, Carbonara mit Auberginen-Bacon oder Sushi mit Wassermelonen-Sashimi – viele geniale Techniken und Step-by-Step-Anleitungen erleichtern den Einstieg. Zacchary Bird erläutert ausführlich, wie aus Pilzen, Auberginen & Co. und der richtigen Marinade, Würzmischung oder Garmethode Veggie-Fleischprodukte in der eigenen Küche entstehen.



Über den Autor:

Zacchary Bird ist Autor, Rezeptentwickler, Koch und Caterer. Seine Mission: Mit täuschend echten pflanzlichen Fleischalternativen (und einer gewaltigen Portion Witz) will er auch den letzten Fleischliebhaber überzeugen, dass man in der fleischlosen Küche auf nichts verzichten muss. Sein wohl bekanntester Coup sind seine veganen Hähnchenkeulen im KFC-Style, die Beweis dafür sind, dass seine Kreationen in Textur, Aussehen und Geschmack den Originalen in nichts nachstehen.

Zacchary Bird

Veganes Fleisch selbst gemacht

Mit 80 Rezepten und über 30 Techniken. Standardwerk mit genial einfachen Techniken zur Herstellung von Fleischalternativen und leckeren Rezepten

ISBN 978-3-8310-4834-2

304 Seiten, 200 x 250 mm

Mit über 180 Fotos und vielen Illustrationen

€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.