



Stevan Paul

Mit Fotografien von Andrea Thode
Mit Illustrationen von Ralf Nietmann

kochen.

echt gut kochen – einfach kombinieren –
unbegrenzte Möglichkeiten

ISBN 978-3-7106-0320-4

€ 40,00

Format 20 x 27 cm

408 Seiten, 250 Abbildungen

Leinenband mit Lesebändchen

2. September 2019

Pressekontakt:

Kristina Lindenthal & Franca Schwab

presse@brandstaetterverlag.com

T ++43-(0)1-5121543-252

F ++43-(0)1-5121543-231

„In diesem Buch steckt die Essenz des Kochens“, sagt Stevan Paul, Kochbuchautor und Foodjournalist. Wie kein anderer spürt der gelernte Koch und Weltenbummler Trends auf und prägt seit Jahren den Kochbuchmarkt. In seinem neuen Kochbuch stehen Aromen, Würzungen, das Handwerk und die reine Freude am Kochen im Mittelpunkt. Mit über 500 Rezepten und Texten zu den Grundlagen des Kochens, zu Geschmack und Küchentechniken, gelingt es, Kochen wirklich nachvollziehbar zu verstehen! Thematisch verbindet „kochen.“ die Opulenz der klassischen französischen Küche mit skandinavischem Minimalismus. Dabei hat Stevan Paul die klassische Rezept-Form neu gedacht: Die Rezepte lassen sich sowohl als Ganzes als auch in Teilen nachkochen und sogar neu kombinieren! Lernen Sie selbst kreativ zu werden!

Der Autor

Stevan Paul ist freier Autor und gelernter Koch und lebt in Hamburg. *Deutschland vegetarisch* (2013), das Streetfood-Buch *Auf die Hand* (2014) sowie die *Blaue Stunde* (2018) zählen zu seinen vielen Bestsellern.

Sein Online-Magazin NutriCulinary gehört zu den meistgelesenen Genuss-Seiten im Netz. Über 400 Rezepte entwickelte und veröffentlichte Stevan Paul in Büchern und Magazinen allein im vergangenen Jahr.

Das Meisterwerk von Deutschlands wichtigstem Rezeptautor

Trends vergehen –
dieses Kochbuch bleibt!

Kochen nach dem Baukastenprinzip:
Lerne mutig zu kombinieren!

