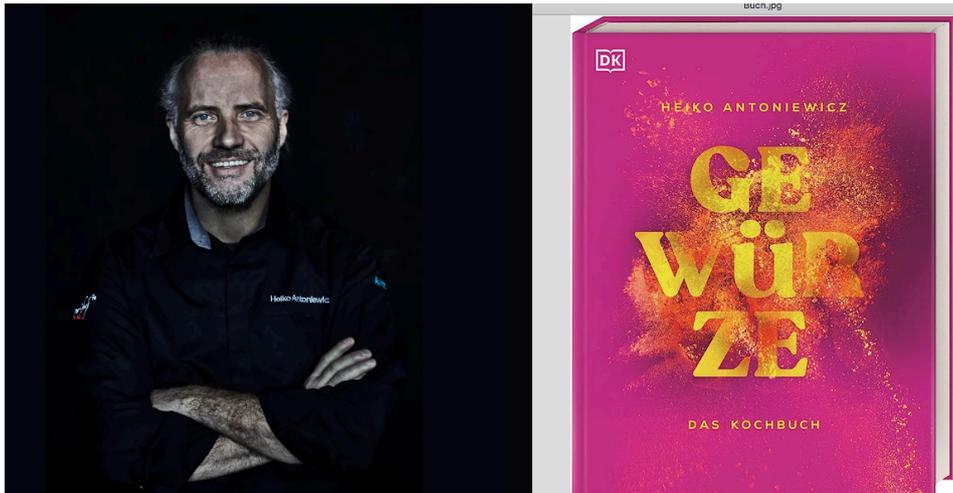


Buch-Tipp: „Gewürze“ & #8211; Das Kochbuch

Spitzkoch Heiko Antoniewicz schrieb ein neues Buch rund um Gewürze mit mehr als 75 Rezepten



Neues Buch von Aromapapst Heiko Antoniewicz. © Heiko Antoniewicz / DK

Ohne Gewürze wäre alles Essen blass!

Aber nicht jedes Gewürz passt auch zu jedem Lebensmittel oder jeder Zubereitungsart. Wer könnte daher den perfekten Umgang mit Gewürzen in der Küchenpraxis besser vermitteln als Aromenpapst Heiko Antoniewicz? In „**Gewürze - Das Kochbuch**“ liefert er über 70 außergewöhnliche Rezepte von bodenständig bis raffiniert-exquisit und führt in die Welt der Gewürze und deren Bedeutung beim Kochen ein.

Hier lernt man auch Gewürzkunde

Das Buch liefert dafür eine Gewürzkunde, in der man sowohl bekannte Gewürze wie Zimt, Vanille und heimische Kräuter, als

auch Garam Massala oder Yucatan Spice besser kennenlernt und versteht, sie in der Küche gekonnt einzusetzen: Egal, ob mit Gemüse, Frucht, Fisch oder Fleisch, die Rezepte machen deutlich, wie Gewürze jeder Küche und jedem Gericht das i-Tüpfelchen verleihen.

Koch, Autor und Unternehmensberater

Heiko Antoniewicz ist gelernter Koch, der mittlerweile als selbstständiger Berater Unternehmen und Köche in den Bereichen Molekularküche, Geschmacksschulung und Produktentwicklung unterstützt. In seinen aktuellen Büchern widmet er sich der Welt der Aromen und Gewürze, sein Fachwissen bereitet er mit kreativen Rezepten für Hobbyköche auf. Heiko Antoniewicz ist bis heute Entdecker geblieben, überall findet er Inspirationen mit dem Anspruch, Lebensmittel bestmöglich zu verwerten.

Gewürze - Das Kochbuch

DAS Kochbuch rund um Gewürze mit mehr als 75

Rezepten vom Spitzenkoch

240 Seiten, über 150 farbige Fotos,

€ 36,00, DK Verlag

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at