Das österreichische Lamm-Kochbuch

Sluga Taliman liefert Hintergrundgeschichten und -informationen zum Lamm- und Schaffleisch, Tipps und Vorschläge für die Verarbeitung und eine Vielzahl von köstlichen Rezepten

Lammfleisch ist eines der ältesten Nahrungsmittel der Menschheit und dennoch ganz modern. Durch die naturnahe Haltung der Schafe vorwiegend in Kleinbetrieben wird das Fleisch mit dem zarten Eigengeschmack sowohl bei Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern als auch bei Ernährungsbewussten immer beliebter. Bei kaum einem anderen Lebensmittel paaren sich feinwürziger Geschmack mit hervorragenden diätetischen Aspekten. So wundert es nicht, dass in Österreich bereits vor Jahren die kulinarische Renaissance von Lamm- und Schaffleisch sowie Schafkäse und -joghurt kräftig eingeläutet wurde. Heute ist die heimische

Lamm- und Schafküche sowohl traditionell als auch international ausgerichtet und eine genussvolle Bereicherung des Speiseplans.

Höchste Zeit also für dieses Lamm-Kochbuch: Hintergrundgeschichten und -informationen zum Lamm- und Schaffleisch, Tipps und Vorschläge für die Verarbeitung und eine Vielzahl von köstlichen Rezepten für ebensolche Gerichte machen dieses Buch zur Lammbibel schlechthin.

- weckt Lammour, die Liebe zu Lammfleischgerichten und Speisen aus Schafmilchprodukten
- Leitfaden für eine gesunde, geschmackvolle und vielfältige Küche
- Gerichte aus allen Menüsparten

Buchtipp

Das österreichische Lamm-Kochbuch von Sluga Taliman

256 Seiten, ISBN 978-3-7025-1006-0, € 19,95 Verlag: ***Anton Pustet***

256 Seiten
Abbildungen
Format
Buch-Bindung

ISBN

https://www.youtube.com/watch?v=Neyz2fdmHsk

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at