

„Pasteten, Terrinen & Sülzen - einfach & gut“ - das neue Buch von Josef Moßhammer und Joana Gimbutyte

Das neue Kochbuch ist eine wunderbare, kulinarische Reise
durch die Welt der Pasteten, Terrinen und Sülzen.



Pasteten, Terrinen und Sülzen sind nicht nur geschmackliche

Höhepunkte auf jedem Festtagstisch, sondern sie könne auch zu Hause zubereitet werden. Mit dem neuen Buch „Pasteten, Terrinen und Sülzen – einfach & gut“ gelingt es mit Leichtigkeit. Küchenmeisterin **Joana Gimbutyte** hat gemeinsam mit Fleischer- und Landesinnungsmeister **Josef Moßhammer** die Rezepte entwickelt und veranschaulichen mit Step-by-Step-Bildern alle wichtigen Zubereitungsschritte. Der Clou: Es werden nicht nur fertige Gerichte präsentiert, sondern auch Grundrezepte für Teige und Farce als Basis für eigene Kreationen. Die Autoren teilen darüber hinaus viele nützliche Tipps und Tricks zu benötigten Küchengeräten sowie zu verschiedenen Pasteten-, Terrinen- und Sülzenformen.



In 152 Seiten zum Sülzen-Superstar

Insgesamt präsentiert das Autoren-Duo nicht nur Rezepte, sondern vermittelt auch seine Leidenschaft für handgemachte Köstlichkeiten. Dieses Buch ist beste Werbung für die handwerkliche Feinkost und zeigt den Konsumenten einmal mehr, welche genussvolle Innovationen und kulinarischen Highlights das **Fleischerhandwerk** zu bieten hat.

Unser Buchtipp:

**Pasteten, Terrinen & Sülzen - einfach & gut,
152 Seiten, € 24,90 **Leopold Stocker Verlag****



Wie man diese herrliche Geflügelpastete zu Hause zubereitet zeigt das Buch in einzelnen Schritten. © Anna Höller/Stocker Verlag

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at