

# bücher

FLORENZ. Das Kochbuch

Emiko Davies

Florenz ist neben seiner bewegten Geschichte auch für seine kulinarische Tradition bekannt. In der toskanischen Metropole isst man bodenständig und rustikal, verfeinert durch herrliche Aromen und eine große Vielfalt. Die Autorin Emiko Davies widmet der Küche ihrer Wahlheimat ein Buch und trägt ihre florentinischen Lieblingsrezepte zusammen. Diese sind nach den Orten gegliedert, wo man sie typischerweise isst – also beim Bäcker, auf dem Markt

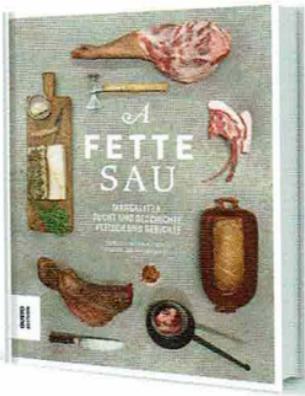
oder in der Trattoria. Komplettiert werden die Rezepte mit kurzen Erklärungen und kleinen Geschichten rund um die Stadt. Highlight: die persönlichen Restaurant- und Café-Tipps der Autorin. So wird der nächste Florenz-Besuch garantiert unvergesslich. (ww)

**Umfang:** 256 Seiten

**Verlag/Jahr:** DK, 2017

**ISBN:** 978-3-8310-3262-4

**Preis:** € 27,80



**A FETTE SAU.** Mangalitza. Zucht und Geschichte, Fleisch und Gerichte  
Jürgen Schmücking, Arche de Wiskentale

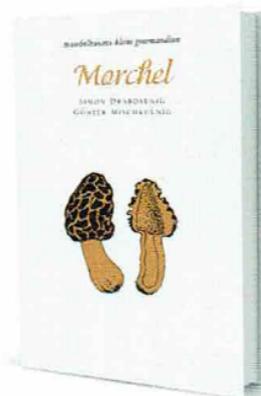
Jürgen Schmücking erweist dem Mangalitza-Schwein gebührenden Respekt. Er charakterisiert nicht nur die Rasse, sondern porträtiert auch die Familie Wiesner, die sich der Zucht dieser Tiere verschrieben hat. Zehn Jahre lang hat Schmücking die Schweine begleitet; er erzählt von deren Haltung über die Schlachtung bis hin zur Verarbeitung zu Wurst, Speck und Gerichten wie Hirn mit Ei oder Leberkäse – nose to tail. (ww)

**Umfang:** 196 Seiten

**Verlag/Jahr:** GUSTO Edition, 2016

**ISBN:** 978-3-903057-03-7

**Preis:** € 29,90



**MORCHEL**

Simon Drabosenig, Günter Mischkulnig

Von der Geschichte der Morchel über deren Verwendung und hilfreiche Tipps beim Sammeln bis hin zu Rezepten – das neueste Nachschlagewerk der Gourmandisen-Reihe widmet sich ganz der verschrumpelten Delikatesse. Früher war sie ein Inbegriff von Luxus und wurde selten eingesetzt, heute ist sie ein vielseitiger Speisepilz. Das zeigen die rund 30 Rezepte wie gefüllte Morcheln, Morcheln mit Spargel oder Morchelcrêpes als exotisches Dessert. (ww)

**Umfang:** 60 Seiten

**Verlag/Jahr:** Mandelbaum, 2017

**ISBN:** 978-3-85476-532-5

**Preis:** € 12,-