Insekten-Kochbuch jetzt als ePub erhältlich



Mein Insekten-Kochbuch „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ ist jetzt als eBook-ePub erhältlich.

Ich habe das Buch bereits vor 10 Jahren veröffentlicht, als gedruckte Version und als iBook und PDF. Bei der Überprüfung aller meiner Publikationen vor einigen Monaten fiel mir auf, dass ich das ePub des Buchs noch nicht veröffentlicht hatte. Das habe ich nun hinterhergeschickt.

Das Kochbuch ist ab sofort in meinem Buchshop und allen gängigen Online-Buchshops kaufbar und downloadbar.

Vielleicht entdecken Sie ja auch die Welt der Insekten in kulinarischer Weise, wie sie in den Küchen vieler vor allem asiatischer Länder präsent ist. Und vielleicht gehören dann

Insekten bald auch zu Ihrem monatlichen Küchenplan.

Neues Backbuch „Gemüserührkuchen“ erschienen!


Thomas Biedermann
Gemüserührkuchen
Verlag Thomas Biedermann

Von der Buchrückseite:

„Rührkuchen sind den meisten Menschen nur mit den unterschiedlichsten süßen Zutaten bekannt. Sei es in der Grundvariante als normaler Rührkuchen, sei es mit Nüssen, Schokolade, Rosinen oder anderen bekannten Backzutaten.

Haben Sie sich jedoch schon einmal gefragt, ob man auch herzhafte Zutaten in einem Rührkuchen verwenden kann? In diesem kleinen Backbuch werden Sie fündig. Es bietet Ihnen eine Zusammenstellung von Rezepten für einen zwar gewöhnlichen, süßen Rührkuchen, jedoch mit der Beimischung eines großen, feingeriebenen Gemüseanteils anstelle eines Teils des üblichen Weizenmehls.

Das Backbuch ist nicht sehr umfangreich, aber es hat auch eindeutig den Fokus auf die Beimischung von Gemüse. Und die Anzahl der zu verwendenden Gemüsesorten ist eben begrenzt. So bietet das Buch insgesamt 22 Backrezepte. Untermalt mit schönen Foodfotos.

Und seien Sie versichert, die Gemüserührkuchen gelingen hervorragend, schmecken gewohnt süß, sind aber sehr saftig und haben ein ganz leicht gemüsiges Aroma. Sie sollten auf keinen Fall versäumen, Ihre Backkenntnisse zu erweitern und diese leckeren Rührkuchen zu genießen! Sie überraschen damit sicherlich alle Verwandten, Freunde und Bekannte und ein solcher Gemüserührkuchen ist der Hingucker bei jedem Kaffeetrinken.“

ePub-eBook, ISBN 978-3-941695-47-4, 9,99 € (erschienen)

PDF-eBook, ISBN 978-3-941695-67-2, 9,99 € (erschienen)

Softcover, ISBN 978-3-941695-98-6, 56 Seiten, 24 Farbfotos, 14,90 € (in Druck)

Erhältlich im stationären und Online-Buchhandel. In kürze auch in meinem Buchshop.

„Meine besten Innereien-Rezepte“ erschienen



Mein neues Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ ist soeben erschienen. Zunächst als eBook-PDF. In den kommenden Tagen folgt das eBook-ePub-Format. Und im Verlaufe der kommenden Wochen die gedruckte Version als Softcover.

Es ist mein bisher umfangreichstes Kochbuch, das ich veröffentliche. Es hat 252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte und 160 Farbfotos. Das Kochbuch folgt ganz dem Motto, es ist unanständig, von einem Schlachttier nur das Muskelfleisch zu essen, sondern man solle von einem Schlachttier möglichst alles verwerten. Daher enthält es Rezepte vom vordersten Teil des Tieres, der Zunge, bis zum hintersten Teil des Tieres, dem Schwanz.

Ich hoffe, ich kann Sie mit meinen Rezepten für eine eventuell neue Erfahrung und somit eine neue Genusswelt in Ihrem kulinarischen Alltag begeistern.

Da das Kochbuch zum einen einen deutlich höheren Seitenumfang hat als zunächst kalkuliert und darüber hinaus auch sehr viele, teils seitenfüllende farbige Foodfotos enthält, ist leider für mich auch der Druckpreis eines einzelnen Exemplars deutlich gestiegen. Um überhaupt noch etwas am Verkauf des

Buches zu verdienen – und nicht sogar noch ein Minus beim bisher kalkulierten Verkaufspreis zu machen –, musste ich leider den Verkaufspreis erhöhen.

Aber ich gehe davon aus, der Inhalt, die Rezepte und die Farbfotos sind Ihnen das wert, und ich hoffe auf ein umfangreiches Feedback von Ihnen zu diesem neuen Kochbuch. Es sind nicht viele Kochbücher auf dem Buchmarkt erhältlich, die eine solche Vielfalt von Schlachttierprodukten in entsprechenden Rezepten präsentiert.

eBook-PDF, ISBN 978-3-941695-59-7

252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte, 160 Farbfotos

19,99 €

Zu beziehen in meinem Online-Buchshop oder entsprechend anderen Online-Buchshops.

Vorankündigung: Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ – vorbestellen für Weihnachten!



Ich möchte jetzt – Mitte Oktober – auf mein neues, dann

siebtes Kochbuch hinweisen, das ich vor einem Jahr schon angekündigt hatte. Ich habe geplant, das Buch im Laufe dieses Jahres fertigzustellen. Aufgrund vieler beruflicher Arbeiten konnte ich mich aber bisher nicht an das neue Kochbuch setzen. Jetzt aber, mit mehr Freiraum, hole ich das nach und kann mich ganz dem Buch widmen.

Daher möchte ich es jetzt nochmals ankündigen, denn mit Chance – abhängig von meiner Arbeit und dann der Produktionsdauer der Druckerei (normalerweise 2–4 Wochen) – ist das Buch rechtzeitig gedruckt vor Weihnachten als Weihnachtsgeschenk lieferbar. Sie können es jetzt schon in meinem kleinen Buchshop online unter diesem Link vorbestellen: https://www.buch-schmie.de/produkt/meine-besten-innereien-rezepte/

Das Buch ist somit in Arbeit. Das Thema steht fest: **Innereien**. Und die ISBN steht fest: **978-3-941695-97-9** (für das gedruckte Buch).

Der Titel ist ein Arbeitstitel. Ich will mit dem Buch und dem Titel aus der verpönten, verfemten und eher schmuddeligen Ecke der Innereien-Rezepte herauskommen – Innereien sind wirklich sehr lecker! –, habe mich aber auf einen endgültigen Titel noch nicht festgelegt.

Die Kapitel stehen fest: **18 Kapitel**. Und die Rezepte nebst der Foodfotos stehen fest: **126 Rezepte** und **200 Foodfotos**.

Das Buch folgt vollständig dem Kochmotto „From nose to tail“, das auch im Vorwort kurz erläutert wird. Die Kapitel sind:

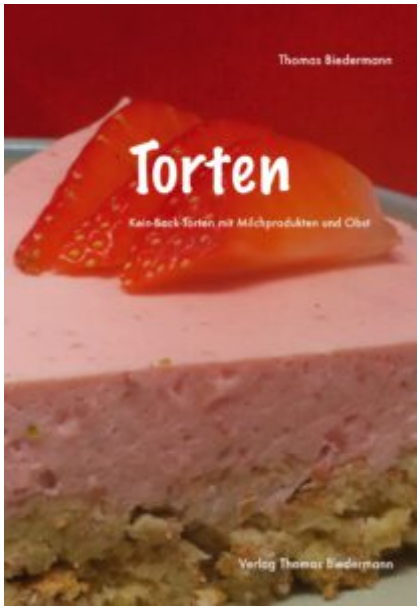
Zunge | Bäckchen | Hirn | Kalbsbries | Lunge | Herz | Magen | Leber | Niere | Bavette/Flanksteak | Nierenzapfen/Kronfleisch | Blase | Kuheuter | Penis | Hoden | Schwanz | Gemischte Innereien | Rohe Innereien.

Das Buch wird als Softcover gedruckt. Es hat das Format 165 mm x 240 mm. Es wird in Farbe gedruckt. Der Seitenumfang hängt

vom Umfang der Rezepte ab und wird vermutlich 250 Seiten betragen. Der Verkaufspreis hängt natürlich vom endgültigen Seitenumfang und damit den Druckkosten ab, ich setze ihn derzeit mit 14,90 € an.

Wenn Sie also noch ein schönes Kochbuch als attraktives Weihnachtsgeschenk suchen: Greifen Sie zu und bestellen Sie vor!

Neue Rezension zum Backbuch „Torten“



Sind Sie an Rezensionen zu meinen Büchern interessiert?

Es ist gerade eine neue hinzugekommen. Und zwar zum Backbuch „Torten“.

Schauen Sie doch einfach einmal nach. Oben in der Menüleiste unter „Bücher“.

Interessant, was unabhängige Autoren über meine Bücher sagen und schreiben.

Neues Kochbuch „Verfemte Rezepte“

Ich freue mich, dass ich Ihnen mitteilen kann, dass ich mich gerade an die Arbeit für ein neues Kochbuch gemacht habe. Es ist ein Innereien-Kochbuch. Innereien – von vielen gehasst, von wenigen geliebt. Ich gehöre zu dem letzteren Kreis der Anhänger von Innereien. Es drückt eine Wertschätzung gegenüber dem getöteten Tier aus, wenn man möglichst alle Teile eines Tieres verwertet und zubereitet.



Neues Kochbuch-Projekt

Das Kochbuch enthält angefangen bei der Zunge bis zum Schwanz eines Tiers etwa 100 Rezepte und mindestens so viele Foodfotos in insgesamt 18 Kapiteln. Anhand der Anzahl der Kapitel ersehen Sie, dass hier nicht einfach einige Rezepte zu den vier gängigsten Innereien wie Magen, Herz, Leber und Niere veröffentlicht werden. Diese Innereien erfahren in dem Kochbuch zwar auch ihre Würdigung, aber in einer Minderzahl. Es gibt so viel mehr an Innereien und somit Verwertbarem und Genießbarem, das ein Schlachttier zu bieten hat. Lassen Sie sich doch einfach überraschen!

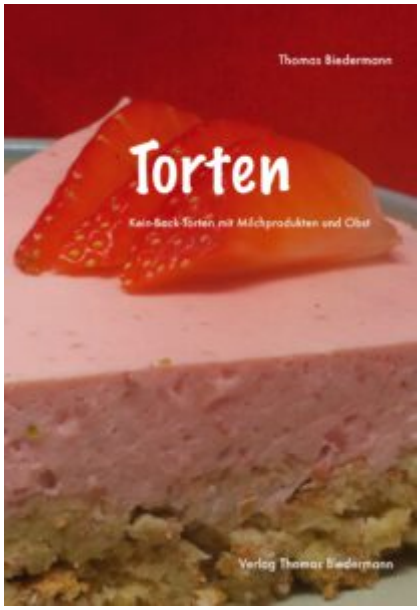
Meine Erfahrung sagt mir, dass ich für dieses Kochbuch etwa dieses ganze Jahr benötige, um es fertig zu stellen. Ich gehe davon aus, dass es zur Weihnachtszeit 2024 fertig gedruckt sein wird. Und ich es Ihnen somit noch passend als mögliches Geschenk für Ihre Lieben präsentieren kann.

Ich muss mich um die folgenden Dinge kümmern:

- Sichtung und Sammlung von passenden Rezepten
- Sichtung und Sammlung der dazu gehörigen Foodfotos (im Originalformat)
- Zusammenstellung der Rezepte und dazugehörigen Fotos in einem Layout
- Gestaltung des Layouts des Buches
- Überarbeitung und teilweise Neuformulierung des zum jeweiligen Rezept gehörigen Textes
- Mehrfache Korrektur des Kochbuchs, eventuell Lektorat durch einen selbstständigen Lektor außerhaus
- Erzeugung der Druckversion des Kochbuchs, Prüfung derselben und Erteilung des Druckauftrags an meine Druckerei
- Spannendes Warten auf die Lieferung …

Drücken Sie mir die Daumen. Spannende Arbeiten warten auf mich!

Backbuch „Torten“ nun auch als ePub-eBook erhältlich



Das Backbuch „Torten – Kein-Back-Torten mit Milchprodukten und Obst“ ist nun auch als ePub-eBook erhältlich.

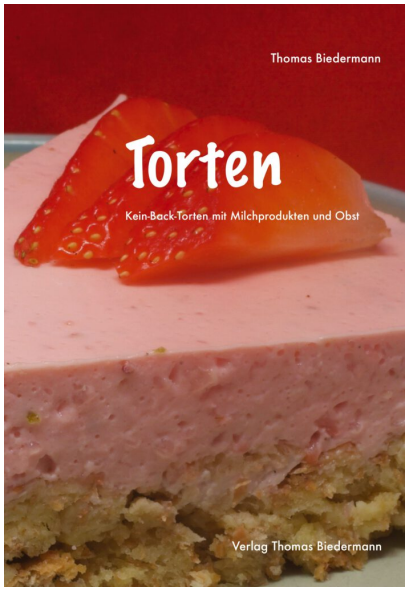
ISBN 978-3-941695-66-5, Printversion, 14,90 €

ISBN 978-3-941695-90-0, PDF-eBook, 11,99 €

ISBN 978-3-941695-76-4, ePub-eBook, 11,99 €

Bei Ihrem Buchgeschäft vor Ort, in einem Buch-Onlineshop oder in meinem kleinen Buchshop.

Neuerscheinung: Backbuch „Torten“



Ich hole diesen Beitrag von Anfang November nochmals hervor. Das Backbuch ist jetzt erschienen und lieferbar. Ein klasse Weihnachtsgeschenk. Greifen Sie zu!

—-

Sie suchen noch nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Familienangehörigen oder Freunde? Schauen Sie sich dieses neu erschienene Backbuch für Torten ohne Backen an. Womit der Begriff „Backbuch“ nicht ganz zielführend ist.

Möchten Sie gern Ihren Gästen Torten servieren, deren Zubereitung alleine Ihr Kühlschrank übernimmt? Also Backofen ade? Sie glauben, es geht nicht ohne Backofen? Das Backbuch überzeugt Sie eines besseren. Sowohl für den Tortenboden als auch die Füllmasse und somit die ganze Torte ist dies möglich.

Lesen Sie in diesem Backbuch nach, wie Sie das erfolgreich durchführen können. Sie finden darin über 50 Rezepte zu Torten und zusätzlich die beiden gängigsten Rezepte für Tortenböden. Die Torten werden aus Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Skyr, Frischkäse, Mascarpone, Milch oder vegan zubereitet. Als fruchtige Zugabe kommt unterschiedliches Obst hinzu – im Ganzen, zerkleinert oder püriert.

Das Backbuch hat 192 Seiten und enthält 126 teils seitenfüllende Farbfotos. Es ist als Print-Buch, ePub-eBook und PDF-eBook erschienen. Der Preis beläuft sich auf € 14,90 für das gedruckte Buch respektive € 11,99 für die digitalen eBooks.

Sie bekommen das Buch im gut sortierten, stationären Buchhandel, bei Online-Buchhändlern oder direkt bei mir in meinem kleinen Online-Buchshop. Greifen Sie zu. Gerade diejenigen, die kulinarisch immer gern an neuen Zubereitungsmethoden interessiert sind, werden in diesem Backbuch schnell fündig und können hervorragende, leckere und schmackhafte Torten zubereiten!

ISBN 978-3-941695-66-5 (Print-Buch) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-76-4 (ePub-eBook) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-77-1 (PDF-eBook) – verfügbar

Buchrezension



Sie wollen es manchmal auch knackig und kurz und bündig? Da geht es Ihnen wie mir. Aus diesem Grund einmal ein kurzer Beitrag außerhalb der Reihe meiner Rezepte. Ich weise auf eine Buchrezension zu meinem neuen Buch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“ hin.

Sie finden sie über den Menüpunkt „Bücher“, wo Sie dann auf die Website der Rezensentin mit der Rezension gelangen.

Ich hätte mir die Rezension etwas positiver gewünscht. Vielleicht mit einem Hinweis auf die selbst fotografierten Foodfotos oder das Layout des Buches, das ich komplett selbst gestaltet habe. Aber die Rezension der Rezensentin ist ihre freie Meinung, und dies respektiere ich dann natürlich auch.

Kochbuch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“



Neues Kochbuch

Sie suchen schon nach geeigneten Weihnachtsgeschenken für Ihre Lieben? Rechtzeitig vorsorgen entlastet ja auch persönlich von Einkaufsstress und -hektik, wenn einem bis kurz vor den Feiertagen nicht so das richtige Geschenk einfallen will.

Hier können Sie zu einem neuen Kochbuch greifen, das für kulinarisch Interessierte und Aufgeschlossene sicherlich das richtige Weihnachtsgeschenk ist und somit ein Top-Treffer unter dem Weihnachtsbaum wird.

Egal, ob Ihr Geschenkempfänger schon einmal Pferdefleisch entweder gekostet oder sogar zubereitet hat oder ob er oder sie noch völlig unbedarft ist bei dieser Sorte Fleisch. Er findet auf alle Fälle viele neue Rezepte zu allen Arten von Pferdefleisch in diesem Kochbuch und mannigfaltige Anregungen zum Nachkochen.

Sicherlich ist unter den 9 Kapiteln mit insgesamt 43 Rezepten für jeden etwas dabei. Das Spektrum reicht von Braten über Gulasch und Steak zu solchen Besonderheiten wie Roh oder auch Surf’n’Turf.

Das Kochbuch erscheint Anfang Dezember als gedrucktes Softcover und digital als ePub- und Kindle-eBook.

Die Buchdaten des gedruckten Buches sind die folgenden: 16,5 x

21 cm, 148 Seiten, über 60 Farbfotos, vollständig in Farbe, ISBN 978-3-941695-53-5, Preis 11,90 €. Digital ist das Buch zu dem gleichen Preis zu beziehen. Bestellungen über den stationären Buchhandel oder einen Onlineshop Ihrer Wahl. In Kürze kann das Buch auch in meinem kleinen Buchshop unter https://www.buch-schmie.de vorbestellt werden.

Neuerscheinung: „Tartes“ als Softcover gedruckt



Ich freue mich, dass ich jetzt auch eine gedruckte Version des Backbuchs „Tartes“ als Softcover ankündigen kann.

Das Buch ist im Druck und wird Ende November 2021 geliefert.

Es ist somit ab Anfang Dezember 2021 noch rechtzeitig für Weihnachten verfügbar.

Zögern Sie nicht, noch für ein Weihnachten ein passendes, schönes und kulinarisches Geschenk zu ordern.

Im Online-Buchhandel, stationären Buchhandel oder in meinem Buch-Shop.

PS: 27.11.2021, das Buch wurde von der Druckerei geliefert und ist bestell- und lieferbar!

Neuerscheinung: Backbuch „Tartes“



Backbuch

Es freut mich, dass ich mitteilen kann, dass das Backbuch

„Tartes“ als ePub-eBook und Kindle-eBook erschienen ist.

Die gedruckte Version ist in Vorbereitung und wird vor Weihnachten lieferbar sein.

Das Backbuch enthält 21 Rezepte zu süßen, pikanten und süß-pikanten Tartes und Klassikern, also 21 Backvariationen.

Es hat 97 (Druck-)Seiten und 73 schöne Farbfotos.

Die ISBN sind 978-3-941695-75-7 und 978-3-941695-64-1.

Der Kaufpreis beträgt € 9,99.

Kochbuch „Pasta und Pesto“ als eBook erschienen



Mein neues Kochbuch

Ich freue mich, mitteilen zu können, dass mein Kochbuch „Pasta und Pesto“ nun als eBook erschienen ist.

Die Besucher und Leser meines Foodblogs verlassen sich auf

mich, wenn ich ein neues Kochbuch ankündige. Ich bin bemüht, dieses Kochbuch dann auch zeitnah erscheinen zu lassen. Aus diesem Grund habe ich nun etwas Zeit investiert, um das Kochbuch fertig zu stellen. Und kann es nun freudig präsentieren.

Dies ist nun mittlerweile mein fünftes Kochbuch, das ich veröffentliche.

Das eBook erscheint im ePub- und Kindle-Format. Da mittlerweile die Anzahl der Besucher auf meinem Foodblog, die dafür ein Smartphone verwenden, etwa 2/3 aller Besucher ausmacht, sehe ich in Zukunft davon ab, die eBooks auch im iBook- und PDF-Format zu veröffentlichen. Sie werden nicht nachgefragt und nicht gekauft. Auf mobilen Geräten sind das ePub- und Kindle-Format gefragt, die sich an die Gegebenheiten der mobilen Geräte anpassen. Diese reagieren responsive mit einem eBook und passen z.B. beim Vergrößern der Darstellung eines eBooks auch die Schriftgröße und den Umbruch entsprechend an.

Das Kochbuch enthält 32 Rezepte zu Pasta und Pesto und 5 zusätzliche Rezepte zu Pesto, da man diese auch zum Brotaufstrich oder zum Aufbewahren und Konservieren in Kühl- und Gefrierschrank zubereiten kann. Es enthält etwa 40 Farbfotos. Alle Rezepte zu Pasta und Pesto sind für zwei Personen. Die zusätzlichen Rezepte zu Pesto sind von der Menge her jeweils etwa für 400 ml des jeweiligen Pestos zum Konservieren und Aufbewahren.

Das eBook mit der ISBN 978-3-941695-88-7 als ePub und ISBN 978-3-941695-89-4 als Kindle ist zu einem Preis von 9,99 € im Buchhandel und bei Online-Buchshops erhältlich. Zusätzlich kann man es in meinem kleinen Online-Buchshop Buch-Schmiede kaufen.

Chicorée im Speckmantel in Riesling-Sauce mit Basmati-Reis

Jetzt kann ich hier passend zu meinen vor kurzem erschienenen eBook-Ausgaben meines Koch- und Back-Backbuchs „Es ist angerichtet!“ ein Rezept aus demselbigen veröffentlichen, da ich Chicorée heute gerade in ähnlicher Weise zubereitet habe. Ich poste hier einfach die Beschreibung des Rezepts, wie ich es im Kochbuch aufgenommen habe. Und alternativ dazu die Zubereitung, wie ich es heute abgeändert zubereitet habe. Letztere Zubereitung entspricht dann auch eher den beiden Foodfotos, die ich mit diesem Rezept veröffentliche.

Dieses Chicorée-Gericht ist ein leichtes, schnell zubereitetes, aber auch herzhaftes Gericht, das sich gerade für den Verzehr im Sommer eignet, da es bis auf den Schinkenspeck, der verwendet wird, eigentlich ein rein vegetarisches Rezept ist.

Ich selbst hatte vor ca. 25 Jahren die Gelegenheit, die Erfahrung zu machen, wie Chicorée angebaut wird. Ich habe damals meinen Zivildienst in einer anthroposophischen Psychiatrie-Klinik im Breisgau geleistet und dort in dem angegliederten Gartenbereich gearbeitet. Der Gartenbereich ist bei den Anthroposophen in dieser Klinik nicht nur zur Anzucht und Ernte von Gemüse, Kräutern und auch Blumen gedacht, sondern er ist gleichzeitig auch Therapiebereich. Ich hatte also sowohl mit der normalen Gartenarbeit zu tun als auch mit der fallweisen Betreuung von Patienten.

Der Chicorée wurde auf folgende Weise angebaut: Stellen Sie sich ein Gewächshaus mit einer Länge von ca. 15 Metern und einer Breite von ca. 5 Metern vor. In diesem Gewächshaus wurde das Beet in einer Tiefe von ca. 30–40 cm ausgehoben und die ausgegrabene Erde in einem Hügel links der Mulde aufgeschüttet. Nun wurde von einer Firma, die die Wurzeln für den Chicorée heranzieht, eine große Anzahl von Chicorée-Wurzeln geliefert. Diese Wurzeln sind etwas 20–30 cm lang. Diese Wurzeln wurden in einem Abstand von ca. 10–20 cm in der ausgehobenen Mulde eingegraben, indem sie einfach in die Mulde eingesetzt und diese mit der gelagerten Erde wieder bedeckt wurde. Wichtig dabei ist allerdings, dass dieses Chicorée-Beet in der gleichen Höhe, wie es tief ist, mit Erde aufgefüllt wird und sozusagen um ca. 20–30 cm erhöht ist.

Sie wissen ja, Chicorée ist ein weitestgehend weißes Gemüse, bis auf die leichte Gelbfärbung der oberen Blattspitzen, die sich aber zum Teil erst nachträglich einstellt. Es ist ebenso wie beim Spargel – der „Königin“ des Gemüses – so, dass er auch unter der Erde heranwächst und somit weitestgehend weiß bleibt. Sobald sich nach einigen Wochen in dem aufgeschütteten Hügel leichte Risse in der Erde zeigen, ist natürlich klar, der Chicorée ist reif, um geerntet zu werden. Dazu wird nach und nach der Erdhügel abgetragen und der Chicorée mit der zugehörigen Wurzel ausgegraben. Der Chicorée wird einfach von der Wurzel abgebrochen und die Wurzel wird für das kommende Jahr für die Aufzucht und Ernte gelagert, meistens in einem kühlen, dunklen Keller. Der Chicorée sollte am besten, wie in dem Fall der Klinik, gleich in die Küche zur Zubereitung gelangen oder eben sofort auf dem Markt zum Verkauf angeboten werden.

Zutaten:

- 4 Stauden Chicorée
- 4 EL Tomatenketchup oder 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Honig
- 4 EL Obstessig

- 2 TL grüne Pfefferkörner
- 2 EL geriebener Meerrettich oder 3 EL Meerrettich aus dem Glas
- 2 Msp. Oregano
- 2 Msp. Basilikum Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 8 Scheiben Schinkenspeck

Für die Sauce:

- 2 EL Butter oder Margarine
- 2 Zwiebeln
- 6 EL Weißwein
- 300 g Crème fraîche
- 1 Prise Speisewürze
- 2 EL Estragon
- 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitungszeit: 30 Min.

Halbieren Sie den Chicorée und schneiden Sie den meistens sehr harten und bitteren Strunk heraus. Blanchieren Sie die Chicorée-Hälften kurz in kochendem Wasser. Dann rühren Sie in einer kleinen Schüssel das Tomatenketchup mit dem Honig, dem Essig und den anderen Gewürzen an. Bestreichen Sie die Speckstreifen mit der Marinade und legen Sie jeweils eine Chicorée-Hälfte darauf, die Sie nun mit dem Speck umwickeln. Stecken Sie den Speckstreifen mit einem Zahnstocher fest. Bestreichen Sie die Chicorée-Hälften mit der restlichen Marinade. Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor. Hacken Sie für die Sauce die Zwiebeln fein und dünsten Sie sie in einer Kasserolle mit der Butter an. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Schließlich die Crème fraîche und die Speisewürze einrühren und kurz einkochen lassen. Geben Sie die Sauce zusammen mit dem Chicorée in eine große feuerfeste Form, bestreuen Sie den Chicorée mit Käse und überbacken Sie alles ca. 15 Min. im Ofen.

Dazu eignen sich am besten einfach einige Scheiben Baguette.

Oder Sie richten den Chicorée zusammen mit Reis an, auf den Sie die restliche Sauce aus der Auflaufform geben.

Zu dem Gericht empfehle ich Ihnen einen kräftigen, französischen Chardonnay, am besten aus dem Burgund, der genügend Säure und auch Eigengeschmack hat, damit er vor der doch kräftigen Marinade, Sauce und auch dem herzhaften Schinkenspeck bestehen kann.

Hier nun das Rezept meines heute zubereiteten Chicorée, wie ich ihn in den beiden Foodfotos zeige.

[amd-zlrecipe-recipe:510]

Neuerscheinung als eBook: „Es ist angerichtet!“



Nun kann ich endlich mein 2011 erschienenes Kochbuch „chön

charfe chilichoten“ als eBook im ePub- und im Kindle-Format präsentieren.

Ich habe das Buch umbenannt in „Es ist angerichtet!“ und auch das Titelbild geändert. Das in einer Laune entstandene Buchcover hatte viele potentielle Kunden und Leser verwirrt und die Vermutung nahegebracht, das Buch enthalte nur scharfe Rezepte mit Chilischoten. Das trifft jedoch nicht zu.

Das Buch enthält eine sehr ausgeglichene Anzahl an Rezepten. Und zwar deutsche, französische, italienische und asiatische Rezepte.

Jeweils fünf Rezepte in den neun Kategorien Suppen/Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Innereien, Geflügel, Fleisch, Fisch, Dessert und Brot, Kuchen und Gebäck.

Das eBook ist in wenigen Tagen in meinem Buch-Shop zum Kauf und Download erhältlich und dann auch bei meinen digitalen Distributoren im Buchhandel.

Wer noch kein passendes Weihnachtsgeschenk gekauft hat, findet hier sicherlich ein schönes Geschenk, das dem Beschenkten viel Freude bereiten wird und zum Nachkochen und -backen anregt.

ISBN 978-3-941695-83-2, ISBN 978-3-941695-84-9

€ 9,99.

„Es ist angerichtet!“



Meine bisherigen Kochbücher, sofern ich sie nicht auch habe drucken lassen, habe ich jeweils auch als eBook-iBook und eBook-PDF veröffentlicht. Nun hat mir mein digitaler Distributor mitgeteilt, dass Kunden Kochbücher nicht gern in diesen Formaten kaufen. Sondern lieber zu Kochbüchern im eBook-ePub-Format greifen.

Nun, ich werde daher meine bisher erschienenen vier Kochbücher in der kommenden Zeit auch als eBook-ePub veröffentlichen. Mit diesem Kochbuch fange ich an. Es ist der Nachfolger des Kochbuchs „chön charfe chilichoten“. Der Titel des Kochbuches

ist spaßeshalber gewählt und wie ich feststellen musste, verwirrt er einige Kunden eher. Denn man erwartet, in Verbindung mit dem Foto der Titelseite, viele Rezepte mit Chili-Schoten, die doch sehr scharf sind. Das trifft aber für die Rezepte, die sehr breit gefächert sind, gar nicht zu. Also benenne ich das Kochbuch in „Es ist angerichtet!“ um.

Das Kochbuch enthält deutsche, französische, italienische und asiatische Rezepte. Und zwar in den Kategorien Suppen/Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Innereien, Geflügel, Fleisch, Fisch, Dessert und Brot, Kuchen und Gebäck.

Das Kochbuch wird in einigen Wochen im ePub-Format erhätlich sein. Der Preis beträgt € 9,99. Sie können es im Buchhandel kaufen oder auch in meinem kleinen Online-Buchshop.

Ich hoffe, dass sich bei diesem eBook-Format viele interessierte Kunden und Leser und somit Käufer finden.