

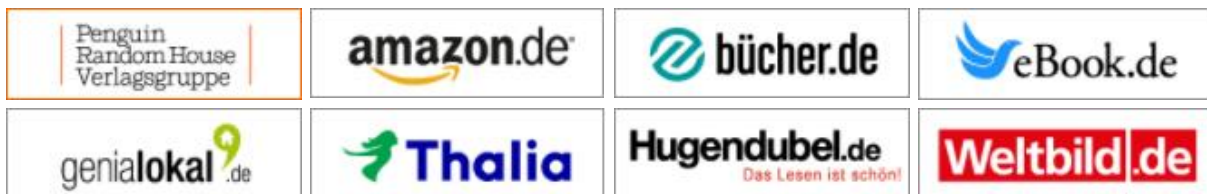
Leseprobe

Stephen Beaumont

BIER: Kochen, kombinieren, genießen

»Die Rezepte in diesem Buch sind wirklich spektakulär« *CORD Magazin*

Bestellen Sie mit einem Klick für 29,95 €



Seiten: 224

Erscheinungstermin: 03. Oktober 2016

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Rezept-Ideen rund um den Gerstensaft

Interessante Neuigkeiten für Bier-Liebhaber: Wer hätte geahnt, dass Käse mit Bier geschmacklich weitaus besser harmoniert als mit Wein? Dass Weizenbier als der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten gilt? Dass sich dunkle Biere bestens zu Schoko-Desserts machen? Dieses Buch ist der perfekte Guide für alle, für die Biergenuss mehr ist als nur Durstlöschen: Seit Tausenden von Jahren wird Bier zum Essen getrunken, doch welche Aromen charakteristisch sind und welches Bier zu welcher Speise am besten passt, ist noch kaum bekannt. Dieser Band gibt Antworten auf alle wichtigen Fragen: Bierexperten, Köche, Restaurantchefs und Sommeliers aus aller Welt geben ihr Wissen preis, verraten ihre Lieblingsrestaurants und -bars und teilen ihre besten Rezepte zum Kochen und Backen mit Bier. Dazu listen ausführliche Tabellen über 200 internationale Biersorten mit ihren charakteristischen Eigenschaften und Aromen – von Bierklassikern bis zu angesagten Craft-Bieren – sowie die ideal dazu passenden Lebensmittel. Höchste Zeit, die Kunst der Bier-Sommeliers einmal näher zu betrachten und selbst auszuprobieren.

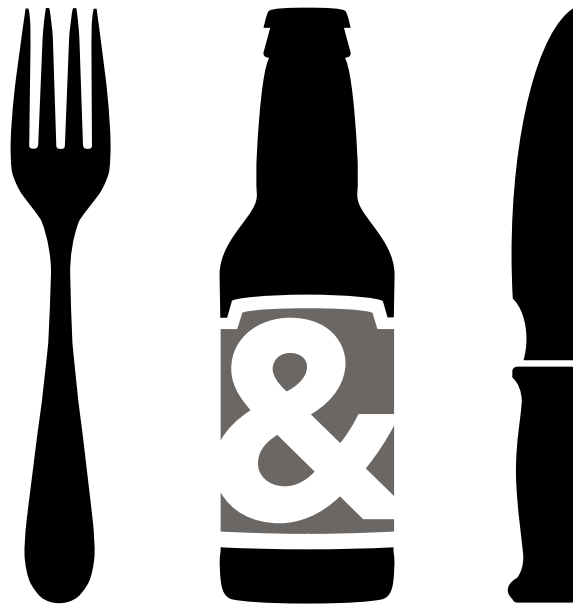
Autor

Stephen Beaumont

Stephen Beaumont bloggt und schreibt über das Thema Bier, u.a. für den *International Herald Tribune* und das *Wine Enthusiast Magazine*, und hat mehrere Bücher veröffentlicht. In seiner Heimatstadt Toronto hat er das „Beer Bistro“ mitgegründet.

— STEPHEN BEAUMONT —

BIER



**KOCHEN
KOMBINIEREN
GENIESSEN**

PRESTEL

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

