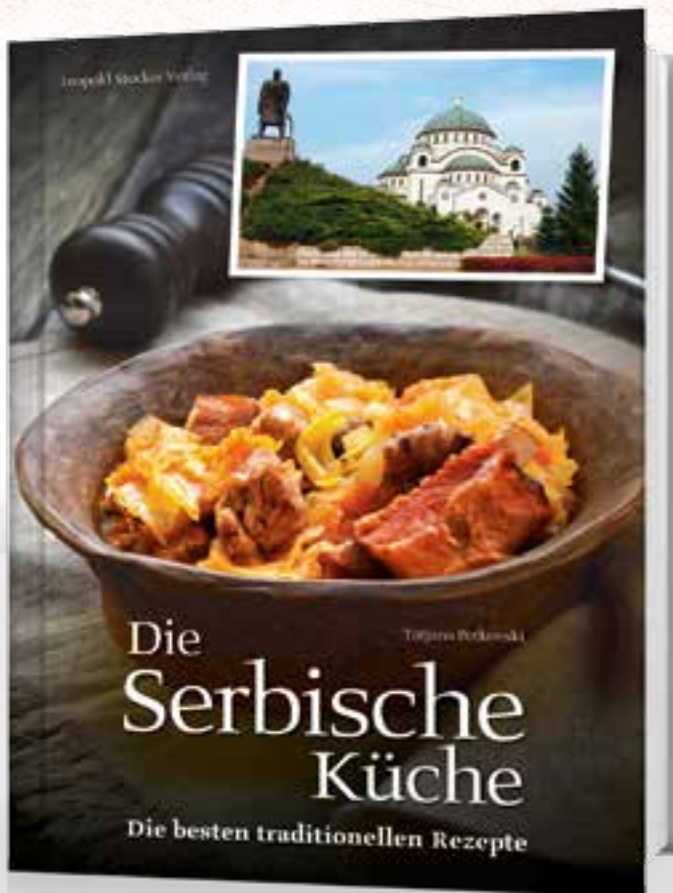


Serbisch kochen



- Das erste Buch zum Thema!
- 60 Rezepte für Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Desserts und eingelegte Köstlichkeiten
- Serbisches Brauchtum, Feste und Speisen zu besonderen Anlässen

ISBN 978-3-7020-1611-1
Tatjana Petkovski

DIE SERBISCHE KÜCHE *Die besten traditionellen Rezepte*

ca. 104 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, 16,5 x 24 cm, Hardcover

ca. € 16,90



ET: September 2016

9 783702 016111

Bisher gibt es noch kein Kochbuch, das die traditionellen, serbischen Rezepte vereint und ihren kulturellen Hintergrund, die serbische Lebensart und Tischkultur erklärt.

Gegrillte Spezialitäten wie Cevapcici, Karpfen aus der Vojvodina und das mit Frischkäse gefüllte Karadjordje-Schnitzel, viele Eintöpfe, Krautrouladen, gefüllte Paprika und Reisfleisch (Pilau) sind vertreten, aber auch Vorspeisen, wie Gibanica (Blätterteig mit Käse), und Süßspeisen, wie der Klassische Weihnachtskuchen Česnica aus der Vojvodina oder süße Waffelblätter mit Walnüssen. Auch für selbst gebackenes Brot, das zu jedem Essen gehört, finden sich Rezepte, und ebenso für eingelegte und haltbar gemachte Obst- und Gemüsespezialitäten. Dazu trinkt man den Anisschnaps Rakija, der, wie der heimische Wein, ein fester Bestandteil jeder festlichen Tafel in Serbien ist.



DIE AUTORIN

Mag. phil. Tatjana Petkovski ist gebürtige Serbin aus Novi Sad und studierte in Wien. Durch die Liebe zum Kochen allgemein und zur Zubereitung traditioneller serbischer Gerichte ist sie stark mit ihrer Heimat verbunden.



ISBN 978-3-7020-1417-9
€ 19,90

