

Heimisches Wild zubereiten und genießen – Menüs für jede Jahreszeit und jeden Anlass



Wild aus heimischer Jagd bietet mehr als Rehrücken und Wildschweinkeule, das beweisen die 12 abwechslungsreichen Menüs in diesem reich bebilderten Band



Peter Waldmüller ist seit Jugendtagen Hobbykoch aus Leidenschaft und passionierter Jäger. Seine Kochkunst verfeinerte er bei Kochevents in bekannten Gourmettempeln.

Dirk Decker ist Forstwirt und Leiter des Hegerings Grevenbroich-Rommerskirchen. Sein Einsatz gilt dem Wohl des Wildes, der Jagdleidenschaft und den Ansprüchen der Jäger – immer in dieser Reihenfolge.

Dirk Decker / Peter Waldmüller
Kochlust und Jagdpassion
Ein Kochbuch für heimisches
Wildbret

ISBN: 978-3-275-02298-4
208 Seiten, 200 Bilder
Format: 210mm x 240mm
Preis: 29.90 €

Kochlust und Jagdpassion - diese beiden Lebensgefühle werden hier zu einem inspirierenden Impuls verknüpft. Kreativ, abwechslungsreich und passend zu den Monaten des Jagdjahres haben die Autoren 12 Menüs mit ausgewählten Wildrezepten zusammengestellt, die zum Nachkochen anregen.

Ausgefallene Tipps rund um das Kochen von Wildgerichten und viele interessante jagdliche Kurzbeiträge voll wildem Wissen schaffen ein Verständnis für unser Wild und das, was sich daraus in Topf und Pfanne zaubern lässt. Die »Specials« zum Schüsseltreiben am Feuer und zum Wild-BBQ lassen nicht nur die Herzen von Jägern und Outdoor-Fans höherschlagen.

Jagdliches Wissen, raffinierte Kochkunst und eine tief empfundene Ehrfurcht vor der Natur und ihren Schätzen machen dieses Werk zu einem anregenden Begleiter durch das Jahr in Wald und Küche.

Bild von reiner.com auf Freepik

Ihr Ansprechpartner: Daniel Gotzen
Paul Pietsch Verlage, Hauptstätter Str. 149, 70178 Stuttgart
Tel. 0711/210 80-40, Fax 0711/210 80 96, E-Mail: d.gotzen@motorbuch.de