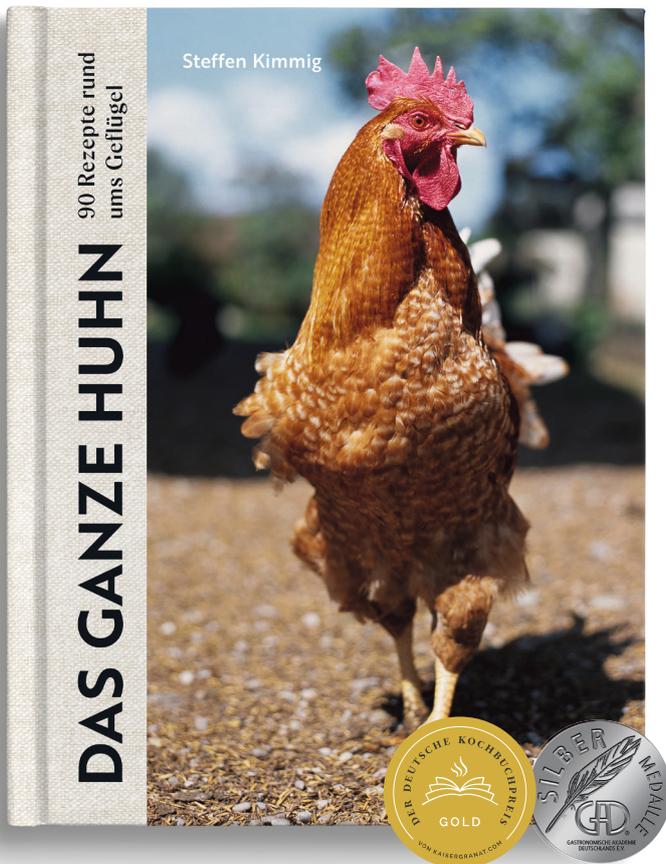


STEFFEN KIMMIG

DAS GANZE HUHN

90 REZEPTE RUND UMS HUHN



ISBN 978-3-9821530-4-9 • Erstveröffentlichung: November 2021
Hardcover • 224 Seiten • Preis 29,90 Euro



GEFLÜGEL NACH DEM NOSE-TO-TAIL-PRINZIP

Der Kehler Spitzenkoch Steffen Kimmig beweist: Huhn ist mehr als nur Chicken-Wings und Brathähnchen. Nose to Tail ist das Gebot der Stunde, die ganzheitliche Verwertung des Tieres ein Ausdruck der Wertschätzung.

Mit DAS GANZE HUHN knüpft Steffen Kimmig, der auf seinen zahlreichen Küchenstationen unter anderem bei Eckart Witzigmann sein Handwerk gelernt hat, an den erfolgreichen Vorgänger DIE GANZE KUH an und zeigt auch hier wieder, wie viele köstliche Gerichte aus ganzem Geflügel zubereitet werden können. Von der Brust über die Flügel bis zur Keule, von den Innereien bis zum ganzen Brathahn: Der Autor präsentiert 90 raffinierte und dennoch alltagstaugliche Nose-to-Tail-Rezepte für fast alle Teile des Tieres und Geflügelarten wie Huhn, Pute, Ente, Gans, Perlhuhn, Stubenkücken und Taube. Mit Rezepten wie Weißwürste vom Huhn mit Frühlingsgemüse und Flusskrebse, Hähnchenfrikadellen mit asiatischem Wokgemüse oder Frittata mit Hühnerleber, Salbei und Zucchini interpretiert der erfahrene Küchenchef klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus 30 Jahren Spitzengastronomie.

Dazu zeigt Kimmig, wie Geflügel richtig zerlegt und verwendet wird. Sein Tipp: lieber ein ganzes Huhn beim Metzger statt einzeln verpackte Stücke kaufen. Das unterstützt die Geflügelbauern, und der Leser lernt dadurch mit der Zeit auch selbst die wichtigsten Basics und Handgriffe.

DEUTSCHER KOCHBUCHPREIS 2022 (GOLD)
SILBER BEIM GAD-WETTBEWERB 2022

Tietge GmbH
Wilhelmstraße 31 • 77654 Offenburg
Tel. 0781/9197050

BUCHBESTELLUNGEN
bestellungen@tietge.com

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Theresa Stehle:
Tel. 0781/919705-14 oder ts@tietge.com

  www.tietge-verlag.de

team tietge.
der Verlag hinter #heimat

 Olivia Verlag