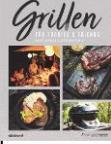
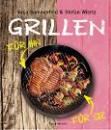


Titelliste Sommerküche

	Titel­daten	EAN	Barcode	USPs
	<p>Sven Schurig <u>Feuer. Geschmack. Leidenschaft.</u> Südwest ET: 28. März 2022 ISBN: 978-3-517-10108-8 € 22,00 [D] / € 22,70 [A] / CHF 30,90(UVP) ca. 176 Seiten</p>	9783517101088		<p>Grillen neu gedacht mit dem ersten Kochbuch von BBQ-Profi und Fleischsommelier Sven Schurig Kulinarische Herausforderungen jenseits von Bratwurst und Nackensteak Vom Einsteiger bis zum Profi – Grillen einfach erklärt</p>
	<p>Alec Völkel, Sascha Vollmer <u>Rock am Grill</u> Südwest ET: 09. März 2020 ISBN: 978-3-517-09862-3 € 22,00 [D] / € 22,70 [A] / CHF 30,90(UVP) ca. 192 Seiten</p>	9783517098623		<p>Rock am Grill! Barbecue, das perfekte Thema für die Cowboy-Rocker: mit allen Tipps & Tricks rund ums Grillen und 50 coolen Rezepten Das erste Buch der Kultband mit über 2 Millionen verkauften Alben und 4 Millionen Konzertbesuchern!</p>
	<p>Thomas Krause <u>Grillen für Männer - 80 Rezepte ohne Schnickschnack</u> Bassermann MA ET: 13. April 2021 ISBN: 978-3-8094-4406-0 € 9,99 [D] / € 9,99 [A] / CHF 14,50(UVP) ca. 144 Seiten</p>	9783809444060		<p>Über 50 einfach-raffinierte Rezepte. Kurz und prägnant. Mit alltäglichen Zutaten, ohne Schnickschnack Meatballs mit Cheddar und Chili, Burger mit Feigen und Gorgonzola, Entenkeulen mit Pflaumen-Ingwer-Glasur ... Thomas Krause ist Inhaber der größten Männerkochschule Deutschlands und hat eine regelmäßige Kochshow auf NTV</p>
	<p>Franz Brandl <u>Cocktails</u> Südwest ET: 23. April 2018 ISBN: 978-3-517-09686-5 € 20,00 [D] / € 20,60 [A] / CHF 28,90(UVP) ca. 272 Seiten</p>	9783517096865		<p>Rezepte für mehr als 1000 raffinierte Drinks – mit und ohne Alkohol Für alle Hobby-Shaker und künftigen Barkeeper</p>
	<p>Lisa Ayecke <u>Unsere besten Landfrauen-Torten - Die beliebtesten Rezepte aus bäuerlichen Hofcafés</u> Bassermann MA ET: 23. März 2020 ISBN: 978-3-8094-4144-1 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 80 Seiten</p>	9783809441441		<p>So schmeckt Sommer auf dem Land Klassische und raffinierte Tortenrezepte, verständlich formuliert. Mit wertvollen Landfrauen-Backtipps Viele saisonale Rezepte mit Erd- und Heidelbeeren, Äpfel und Birnen, Preiselbeeren, Himbeeren u.v.m. Mit stimmungsvollen Rezept- und Gartenbildern, die behagliche Landcafé-Stimmung aufkommen lassen</p>
	<p>Sven Dörge <u>Gasgrill - Die besten Rezepte für Fleisch, Fisch, Gemüse, Desserts, Grillsaucen, Dips, Marinaden u.v.m. Bewusst grillen und genießen</u> Bassermann MA ET: 09. März 2020 ISBN: 978-3-8094-4158-8 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 112 Seiten</p>	9783809441588		<p>Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse. Brötchen, Kuchen und Desserts. Selbst Drei-Gänge-Menüs vom Rost sind möglich! Sven Dörge war deutscher Grillmeister, Vize-Weltmeister im Speed-Grillen und österreichischer Staatsmeister im Grillen</p>
	<p>Sarah Schocke, Alexander Dölle Outdoorchef AG (Hrsg.) <u>Grillen für Foodies & Friends</u> Südwest ET: 11. Februar 2019 ISBN: 978-3-517-09790-9 € 20,00 [D] / € 20,60 [A] / CHF 28,90(UVP) ca. 192 Seiten</p>	9783517097909		<p>Über 70 Rezepte zeigen, was auf dem Grill alles möglich ist Stimmungsvoll bebildertes Kochbuch für alle, die sich gerne mit gutem Essen beschäftigen In Kooperation mit dem Schweizer Grillhersteller Outdoorchef</p>

	Titeldaten	EAN	Barcode	USPs
	<p>Theres Pluppins, Benjamin Pluppins Heat Südwest ET: 13. Mai 2019 ISBN: 978-3-517-09841-8 € 22,00 [D] / € 22,70 [A] / CHF 30,90(UVP) ca. 176 Seiten</p>	9783517098418		<p>DER Grilltrend für diese Saison 800 °C - Starke Hitze für krosse Kruste und saftigen Kern 70 Rezepte - von Vorspeisen über Hauptspeisen bis hin zu Desserts</p>
	<p>Stefan Wiertz, Anja Sommerfeld Grillen für Sie und Ihn Bassermann MA ET: 10. April 2018 ISBN: 978-3-8094-3643-0 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 128 Seiten</p>	9783809436430		<p>Mars & Venus am Grill vereint Rezepte von männlich-rustikal bis weiblich-raffiniert - nie mehr Streit ums Grillgut Paar-Therapie am Rost Keeps the fire burning</p>
	<p>Mark Bitterman Grillen auf dem Salzstein - Das Einsteigerbuch! Die besten Rezepte vom Salzblock-Profi Bassermann MA ET: 13. April 2021 ISBN: 978-3-8094-4344-5 € 9,99 [D] / € 9,99 [A] / CHF 14,50(UVP) ca. 80 Seiten</p>	9783809443445		<p>Würziger, saftiger & knuspriger geht's nicht! Erster deutschsprachiger Titel zum Trendthema! Auf dem Grill oder im Ofen. An diesem Geschmackserlebnis wird kein Grillter vorbei kommen Das Grillgut bekommt ein fantastisches Aroma und bleibt besonders zart und saftig Die herzhaft-knusprige Kruste rundet das kulinarische Erlebnis zusätzlich ab</p>
	<p>Jacqueline Böttcher Kleine Wochenend- und Festtagstorten Bassermann MA ET: 19. August 2019 ISBN: 978-3-8094-3775-8 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 112 Seiten</p>	9783809437758		<p>"Zu Hause und an anderen Orten, für jeden Anlass gibt es Torten!" Fruchtig, sahnig, schokoladig, nussig. Mit Likör, Knusperboden oder Baiserhaube. Mit Marzipan, Streuseln oder Puddingfüllung. Rezepte für die 20-cm Springform Mit Umrechnungstabelle für anderer Formgrößen</p>
	<p>Jennifer Gruber Einfach gutes Brot backen Südwest ET: 22. November 2021 ISBN: 978-3-517-10090-6 € 25,00 [D] / € 25,70 [A] / CHF 35,90(UVP) ca. 208 Seiten</p>	9783517100906		<p>77 Back-Rezepte rund ums Thema Brot – von klassisch bis modern, von herzhaft bis süß Außerordentlich fotografiert, mit vielen Step-by-Step-Anleitungen Das erste Buch der mehrfach prämierten Bäckerin Jenny Gruber</p>
	<p>Josh Niland Der ganze Fisch: Rezepte von der Flosse bis zur Kieme Prestel Verlag ET: 01. März 2021 ISBN: 978-3-7913-8727-7 € 38,00 [D] / € 39,10 [A] / CHF 49,90(UVP) ca. 256 Seiten</p>	9783791387277		<p>Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2021 Von der Flosse bis zur Kieme: Die neue Nachhaltigkeit in der Fischküche Abfall minimieren und Geschmack maximieren: Chefkoch Josh Niland revolutioniert die Verarbeitung und Zubereitung von Fisch Mit detaillierten Step-by-Step-Anleitungen für diverse Zubereitungsmethoden</p>
	<p>Luise Lilienthal Kartoffelsalat - Die besten Rezepte - klassisch, innovativ, gut! 34 neue und traditionelle Variationen Bassermann MA ET: 09. August 2021 ISBN: 978-3-8094-4464-0 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 80 Seiten</p>	9783809444640		<p>Tolle Knollen - von früh bis spät! 34 phantastische Rezepte für Beilagen oder Hauptgerichte. Für Picknick, Partys, Weihnachten, Silvester oder zwischendurch Neue & traditionelle, deutsche & internationale Salatvarianten. Überraschend & innovativ Die Kartoffel ist der Deutschen liebste Beilage. Der Verbrauch pro Kopf liegt bei 55 kg im Jahr</p>

	Titeldaten	EAN	Barcode	USPs
	<p>Jürgen Kernegger <u>Süßwasserfisch</u> Südwest ET: 24. Mai 2021 ISBN: 978-3-517-10038-8 € 30,00 [D] / € 30,90 [A] / CHF 41,50(UVP) ca. 224 Seiten</p>	9783517100388		Vom "Äschenfilet mit Schwammerlgröstl!" bis zum "Zander auf Berglinse" - ungewöhnliche Rezepte der Haubenköche und Grill-Weltmeister
	<p>Sandra Hasbeck <u>Frischer Kuchen auf Vorrat - gebacken im Glas.</u> <u>Mindestens 6 Monate haltbar</u> Bassermann MA ET: 22. März 2021 ISBN: 978-3-8094-4408-4 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 96 Seiten</p>	9783809444084		<p>Für Spontangenießer, Selbstversorger und Genussverschenker! Marmor- und Rotweinkuchen. Fruchtlige Leckereien mit Zitrone oder Himbeere bis hin zu cremigen Schoko-Varianten. Unkompliziert zu backen, zu transportieren und aufzubewahren Zum spontanen Schlemmen, Verschenken, für die Reise oder Glücksmomente in Krisenzeiten Mit laktosefreien und veganen Rezepten und 100% natürlichen Zutaten!</p>
	<p>Andreas Neubauer <u>Bestes Eis selbst gemacht - Die besten Rezepte für Cremeeis, Fruchteis, Sorbets, Frozen Yogurt, Parfaits, Konfekt, Torten, Drinks & Toppings. Mit und ohne Eismaschine</u> Bassermann MA ET: 13. April 2021 ISBN: 978-3-8094-4407-7 € 9,99 [D] / € 9,99 [A] / CHF 14,50(UVP) ca. 160 Seiten</p>	9783809444077		<p>So frisch & gut geht nur selbstgemacht Frucht- oder Milcheis. Traditionelle oder exotische Rezepte Mit laktosefreien Rezepten und 100% natürlichen Zutaten! Und dazu verführerische Saucen und Toppings</p>
	<p>Gerhard Praun <u>Limonaden selbst gemacht - weniger Zucker, echter Geschmack</u> Bassermann MA ET: 25. März 2019 ISBN: 978-3-8094-4075-8 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 80 Seiten</p>	9783809440758		<p>Weniger Zucker + 100 % Natur! Erfrischend günstig! Jetzt nur € 7,99 Home Craft Rezepte - mit regionalen oder exotischen Früchten Einfach und ohne großen Aufwand herzustellen Ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe</p>
	<p>Franz Brandl <u>Best of Cocktails ohne Alkohol</u> Südwest ET: 11. Dezember 2017 ISBN: 978-3-517-09667-4 € 7,99 [D] / € 8,30 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 128 Seiten</p>	9783517096674		<p>Über 70 der besten alkoholfreien Drinkrezepte vom Barmeister und Bestsellerautor Franz Brandl Im praktischen Pocketformat Mit Tipps zur Zubereitung, Hinweise für das nötige Zubehör sowie hilfreicher Warenkunde</p>
	<p>Eistee - selbst gemacht! Weniger Zucker, 100 % Natur. Die besten Rezepte für vollen Frucht- und Kräutergeschmack Bassermann MA ET: 13. April 2020 ISBN: 978-3-8094-4208-0 € 7,99 [D] / € 7,99 [A] / CHF 11,50(UVP) ca. 80 Seiten</p>	9783809442080		<p>Das beliebteste Sommergetränk! Über 50 erfrischende Rezepte mit natürlichen und gesunden Zutaten Voller Frucht- und Kräutergeschmack Die beste Alternative zu pappsüßer Industriepflörrer</p>