

Alles Gute von Rind und Schwein

Das neue Fleischkochbuch aus der Wochenblatt-Redaktion ist da: 50 erprobte Rezepte für Anfänger und Fortgeschrittene / Profitipps zur Fleischzubereitung / Praktisch: abwaschbaren Seiten, Spiralbindung, jedes Rezept mit Foto

Liegt feiner Bratenduft in der Luft, steigt in den meisten Familien die Stimmung. Ob Schnitzel oder Rouladen, Gulasch oder Krustenbraten: Solche Gerichte kommen an! Und sie sind gesund. Denn Fleisch ist eines der wertvollsten Lebensmittel.

Was Familien schmeckt

Klassiker wie Rollbraten und Rindfleischsuppe, Kohlrouladen und Königsberger Klopse stehen heute wieder hoch im Kurs. Gefragt sind aber auch einfache und schnelle Fleischrezepte, die in den modernen Alltag von Familien passen und den Geschmack der jüngeren Generation treffen. Vor diesem Hintergrund startete das Wochenblatt vor einigen Jahren eine Serie zur Fleischzubereitung auf den Rezeptseiten. Die 50 besten Rezepte für Rind- und Schweinefleisch sowie Hackfleisch und zahlreiche Tipps zum Einkauf, zur Lagerung und zur Verarbeitung von Fleisch haben wir in einem Kochbuch zusammengefasst, das in dieser Woche erscheint.

Geprüft, gekocht, gegessen

Die Rezepte und die Küchentipps in unserem Buch stammen von zwei ausgewiesenen Expertinnen:

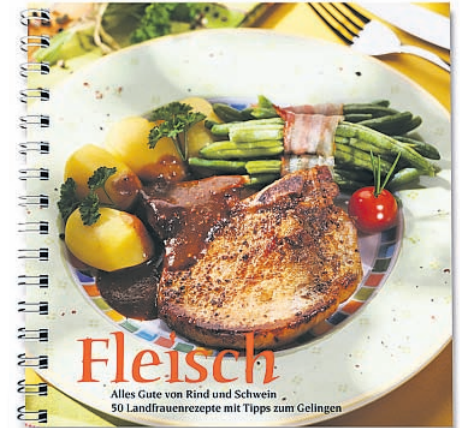
■ Ilona Hartwig aus Beckum-Vellern im Kreis Warendorf ist Hotelfachfrau, Hauswirtschaftsmeisterin und hauswirtschaftliche Fachlehrerin an einer berufsbildenden Schule. Die Ehefrau eines Landwirts und Mutter von



Alle Fleischrezepte für das Wochenblatt-Kochbuch wurden von kritischen Testessern verkostet.

Fotos: B. Lütke Hockenbeck

Unsere Expertinnen: Fleischmeisterin Stephanie Vietor (links) und Hauswirtschaftsmeisterin Ilona Hartwig



Das Buch „Fleisch – Alles Gute von Rind und Schwein“, erschienen im Landwirtschaftsverlag Münster-Hiltrup hat 148 Seiten mit zahlreichen großformatigen Farbphotos. Praktisch zum Arbeiten in der Küche sind die Spiralbindung und die abwaschbaren Seiten. Das Buch mit der ISBN 978-3-7843-5111-7 kostet 17,95 € und ist über jede Buchhandlung erhältlich. Bequem zu bestellen ist es über den Wochenblatt-Leserservice, Tel. (0 25 01) 801-30 12 und im Internet unter www.buchweltshop.de.

früh in der familieneigenen Fleischerei in Recklinghausen gebackt.

Raffiniert und schnell

Das Buch liefert Rezepte für besondere Anlässe und für jeden Tag. Wer zum ersten Mal ein Roastbeef zubereiten möchte, wird ebenso fündig wie erfahrene Köche. Außerdem geben die Expertinnen zahlreiche Anregungen, wie sich die einfacheren Teilstücke von Rind und Schwein auf den Tisch bringen lassen, etwa in Form von raffinierten Eintöpfen, Fleischsalaten, Suppen und Backofengerichten. Auch neue Kochtrends werden vorgestellt, zum Beispiel das Niedertemperaturgaren oder die Zubereitung von Rindfleisch im Dampfgarer. Zu allen Gerichten und zu vielen Küchentipps bietet das Buch großformatige, rezeptgetreue Fotos von Wochenblatt-Fotografenmeisterin Bernadette Lütke Hockenbeck. Die exklusiven Rezepte, Tipps und Fotos machen das Buch zu einem idealen Geschenk für Töchter, Schwiegertöchter, Freundinnen und natürlich auch für alle Männer, die gern kochen. La



Jedes Rezept ist mit einem großformatigen Foto bebildert.