



Nikki Werner, Brandon de Kock
COOK. BETTER.

cook. better. ist durchaus als Zusage zu verstehen, denn hier finden wir in einem erstklassig und puristisch gestalteten Kochbuch alles Wissenswerte über das Kochen. Wir bekommen Antworten auf Fragen, die schon jeden von uns beschäftigt haben: Warum schmeckt die Lasagne immer so anders, obwohl wir nach demselben Rezept kochen? Die Bohnen hatten noch so richtig Biss, bei mir sind die immer zu weich. Wie kann einfacher grüner Salat mit einem schlichten Dressing so gut schmecken? Fragen, auf die wir endlich Antworten erhalten.

Wie beim Sport schicken uns die Autoren aber nicht gleich an den Sandsack, sondern lassen uns erst einmal mit ein paar Denkübungen und Jumps beginnen. Wir steigen also nicht sofort mit der Zubereitung ein, sondern erhalten zunächst das nötige Grundwissen und werden fit gemacht für den Herd.

Welche Grundzutaten braucht es? Welche verschiedenen Arten gibt es, Knoblauch oder Zwiebeln oder Karotten zu zerkleinern? Was macht das mit dem Geschmack? Welche Ingredienzien brauchen wir für das Gaumenwunder? Wie passiert man Saucen? Was macht ein gutes *Soffritto* aus? Auf welche Weise verändern die Dauer und der Hitzegrad die Geschmacksnote? Wie blanchiert man Bohnen?

Erst wenn wir dieses grundlegende Wissen verinnerlicht haben, beginnt die Freude am Experimentieren und den individuellen Kreationen, sind der Fantasie nicht langer Grenzen gesetzt. Und das Schönste am Kochen bleibt, diese Köstlichkeiten mit Freunden und Familie um einen Tisch versammelt zu genießen.

Es ist fast unmöglich, **Nikki Werner** vorzustellen, ohne in einem Atemzug **Brandon de Kock** zu nennen – ihren Partner und Koautor. Die beiden kochen, essen, reisen seit nunmehr 14 Jahren durch die Welt. Sie arbeiten als Food-Experten, haben viele Chefköche getroffen, viel recherchiert und sind so zu Sammlern wertvoller und nützlicher Informationen rund um das Thema Küche geworden.

Nikki Werner, Brandon de Kock
COOK. BETTER.

Fotografien von Craig Fraser

Aus dem Englischen

19,7 x 25,5 cm | 200 Seiten | 129 Abbildungen

Hardcover

€ 32,- [D] | € 32,90 [A]

ISBN 978-3-944874-70-8 (Deutsch)

ISBN 978-3-944874-71-5 (English)

September 2017

Kontakt: presse@sieveking-verlag.de

Pressebilder zum Download: <http://sieveking-verlag.de/presse/>