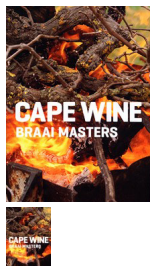


Cape Wine Braai Masters



Cape Wine Braai Masters ist ein von "Wines of South Africa" mit viel Liebe zum Detail aufgelegtes Buch quer durch die Südafrikanische Küche, vom Grillen (Braai), Potjiekos, Dutch Oven hin zu exotischen Salaten und Süßspeisen. Sprache: Deutsch

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 19,90 €

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Eines der ganz wenigen deutschsprachigen Gesamtwerke über die südafrikanische Küche.

Alles von Braai (Grillen) über Potjiekos / Dutch Oven über Salate, Relish, Weingüter und weitere Infos über dieses wunderschöne Land voller kulinarischer Höhepunkte.

Aufwendig mit vielen großformatigen Bildern gestaltet ist es ein Rezeptbuch und ein Buch zum Lesen und schmökern in Einem.

ISBN: 9783941602571

In diesem bildreichen Kochbuch finden Sie die populärsten Rezepte der naturverbundenen südafrikanischen Winzer. Der Band führt Sie, mit ganz persönlichen Grillrezepten inklusive wichtiger Hinweise für das Kochen auf offenem Feuer, an die Braaiplätze der westlichen Kapregion. Südafrikaner haben eine sehr lange Tradition, über dem offenen Feuer zu garen. Ein echter Südafrikaner lernt die Geheimnisse eines echten Braais von Kindesbeinen an. „Es ist nicht nur was wir grillen, wir waren auch die ersten Menschen, die gegrillt haben. Es geht heute darum, wie wir grillen, wann wir grillen und wo wir grillen“, fasst Winemaker Bruce Jack den Kern der südafrikanischen Braaikultur zusammen. Die Authentizität und die Persönlichkeit der Kellermeister spiegelt sich nicht nur in ihren Weinen, sondern auch in der Tradition und den persönlichen Braairezepturen.

Südafrikaner lieben ihren Braai, denn es schmeckt ursprünglich, ehrlich und kraftvoll, ohne Schnörkel, und es macht den Reiz des Lagersfeuers aus, dass nicht alles so perfekt sein muss. Hauptgericht ist Fleisch: Steaks, Koteletts vom Lamm, Rind und Schwein, Wild (Gamsbockfilet), Huhn (Kwaai Braai Pie), aber auch fangfrischer Fisch, Langusten und Gemüse werden gegrillt. Einem erfahrenen Braai-Master gelingt es stets, die Speisen schonend durch indirekte Hitzeführung zuzubereiten. Ergänzt werden die kulinarischen Feuerspiele durch Potjie-Gerichte, Salate und fruchtige Chutneys. Das Buch *Cape Wine Braai Masters*, herausgegeben von [Wines of South Africa \(WOSA\)](#), lädt zum Mitmachen ein: laden Sie doch einmal Freunde zu einem gemeinsamen und stimmungsvollen Braai im südafrikanischen Stil ein!