



DK Verlag (Hrsg.), Sam Cooper

Fermentieren. Rezepte und Techniken für Geschmack, den man nicht kaufen kann

Kimchi, Kombucha, Miso und mehr. Fundiertes Wissen einfach erklärt

Das 1x1 rund um die Fermentation

- **Fundiertes Fachwissen** vom **Fermentations-Experten**: „@chef.sam.black“ **Sam Cooper** verrät erstmals sein Wissen für die eigene Küche
- **Einfach erklärte Techniken** & die **wichtigsten Basics** – anschaulich & reich bebildert
- Mit diesen Rezepten einfach zum Erfolg: Sauerkraut, Kimchi, Kombucha u.v.m **für Anfänger*innen und Fortgeschrittene**
- Vollgepackt mit **Praxis-Wissen** rund um Fermentation

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Fermentation

Von Kimchi bis Miso, von Kombucha bis Joghurt – dieses Buch ist Ihr **umfassender Ratgeber** für eine köstliche Ferment-Vielfalt.

Fermentations-Experte Sam Cooper (@chef.sam.black) entführt Sie in die spannende Welt der Fermentation und **erklärt anschaulich**, wie durch diese **alte Küchentechnik Lebensmittel** nicht nur **haltbar** gemacht, sondern auch **geschmacklich veredelt** werden.



Erfahren Sie, welche **Prozesse** während der **Fermentation** ablaufen und wie Sie selbst ganz einfach **gesunde Fermente** in Ihren Vorrats- und Gewürzschrank zaubern. Mit einer **breiten Auswahl an Rezepten**, von fermentiertem Gemüse über Ingwer-Bier bis hin zu kreativen Kombucha-Kreationen, eröffnet Ihnen dieses Buch die ganze **Vielfalt geschmacklicher** und **gesundheitlicher Vorteile** der Fermentation.

Tauchen Sie ein in die Welt der Fermentationsküche, wo Genuss und Gesundheit aufeinandertreffen!

DK Verlag (Hrsg.), Sam Cooper

Fermentieren. Rezepte und Techniken für Geschmack, den man nicht kaufen kann

Kimchi, Kombucha, Miso und mehr. Fundiertes Wissen einfach erklärt

ISBN 978-3-8310-5067-3

224 Seiten, 178 x 229 mm

Mit farbigen Fotos

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

Erscheint am 29.03.2025