

# GENIALKOCHEN

Nummer 7

• mit Dorling Kindersley •

**GORDON  
RAMSAY**

3-Sterne-Küche  
zum Nachkochen

**JAMIE  
OLIVER**

Neues vom  
Naked Chef

# Chakall

Kreative Fernweh-Küche



Dorling Kindersley



## Liebe Leserin, lieber Leser!

Nicht nur das Essen selbst, sondern bereits die Zubereitung eines leckeren Gerichts regt all unsere Sinne an. Wir sehen, schmecken, fühlen oder riechen die verschiedenen Farben, Formen und Aromen der einzelnen Zutaten. Erfahrene Köche können sogar am Geräusch erkennen, wie weit das Essen durchgegart ist.

Damit auch Sie mit allen Sinnen kochen und genießen können, haben wir Ihnen in der aktuellen Ausgabe von GENIALKOCHEN neue und raffinierte Rezepte zusammengestellt:

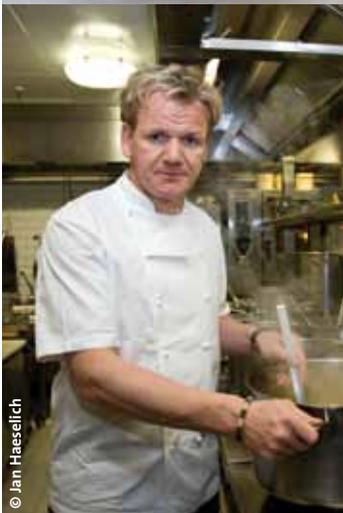
Jamie Oliver zeigt mit einem Rezept aus seinem neuen Buch *Jamies 30-Minuten-Menüs*, wie Sie in nur einer halben Stunde ein komplettes Menü zaubern können. Außergewöhnliche Geschmackskombinationen erleben Sie beim neuen Stern am Küchenhimmel Chakall. Oder beeindrucken Sie doch Ihre Gäste mit einem Gericht aus Gordon Ramsays neuem Bestseller *Drei-Sterne-Küche*.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

### Ihr Dorling Kindersley Verlag

PS: Weitere tolle Rezepte, Gewinnspiele und News zu unseren Spitzenköchen finden Sie ab sofort auch auf unserer Facebook-Seite [www.facebook.com/genialkochen](http://www.facebook.com/genialkochen).

Unter Allen, die bis 31.12.2010 Fan der Seite werden, verlosen wir 10 signierte Bücher *Jamies 30-Minuten-Menüs*!



© Jan Haeslrich



**Dorling Kindersley**  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

# Inhalt

<b>Chakall – Gute-Laune-Küche</b>	S. 4–5
<b>Jamie Oliver – Leckere Menüs in nur 30 Minuten</b>	S. 6–9
<b>Gordon Ramsay – Drei-Sterne-Küche</b>	S. 10–12
<b>Meine Rezepte – Individuelle Kochbücher selbst gemacht</b>	S. 13
<b>Pete Evans – Mann am Herd</b>	S. 14–15
<b>Ching-He Huang – Chinesisch kochen ganz easy</b>	S. 16–17
<b>Heimwehküche – Rezepte aus Omas Zeiten</b>	S. 18–19
<b>Cook it – Winterküche</b>	S. 20–21
<b>Julie Andrieu – Schokomagie</b>	S. 22–23
<b>Annik Wecker – Selbstgemacht &amp; mitgebracht</b>	S. 24–25
<b>Nachschlag</b>	S. 26
<b>Gewinnspiel</b>	S. 27

**IMPRESSUM** GENIALKOCHEN Nr. 7  
**Herausgeber:** Dorling Kindersley Verlag GmbH  
Arnulfstraße 124, D-80636 München,  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)  
**Geschäftsführung:** John Duhigg  
**Redaktion:** Petra Zanner  
**Gestaltung:** Kosch Werbeagentur, [www.kosch.de](http://www.kosch.de)

**Alleiniger Ansprechpartner für den Anzeigenverkauf:**  
KV Kommunalverlag GmbH und Co. KG  
Tel. + 49 (0)89 / 92 80 96-0  
E-Mail: [info@kommunal-verlag.de](mailto:info@kommunal-verlag.de)

„GENIALKOCHEN“ ist eine Kundenzeitschrift des Dorling Kindersley Verlages und wird kostenlos an Kunden des Sortiments abgegeben.  
© Dorling Kindersley Verlag GmbH, München, 2010  
© Titelfoto: Artur  
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Sämtliche € (A) Preise in diesem Heft wurden von unserem österreichischen Alleinauslieferer als sein gesetzlicher Letztverkaufspreis in Österreich festgelegt. Die sFr.-Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen.

ClimatePartner  
**klimaneutral  
gedruckt**  
Die CO2-Emissionen dieses Produkts wurden durch CO2-Einsoozertifikate ausgeglichen.  
Zertifikatsnummer: 105-33395-0105-1003  
[www.climatepartner.com](http://www.climatepartner.com)



© 2010 David Loftus





## Chakall

Chakall, dessen Markenzeichen sein Turban, sein Charisma und sein großes Talent als Entertainer sind, wurde in Argentinien geboren. Kochen als Profession liegt seit vier Generationen in seiner Familie. Sein Großvater ist ein Schweizer Restaurantbesitzer, er stammt aus Appenzell. Chakall selbst hat als Musikjournalist angefangen, ist aber dann zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Heute betreibt er zwei Restaurants in Lissabon und Porto und unterrichtet an der weltweit bekannten Kochschule *Le Cordon Bleu*.

Chakall schöpft aus vielen unterschiedlichen Kochtraditionen – er bereiste und erschmeckte mehr als 100 Länder. Vor kurzem verlegte der Kosmopolit seinen Lebensmittelpunkt nach Berlin.

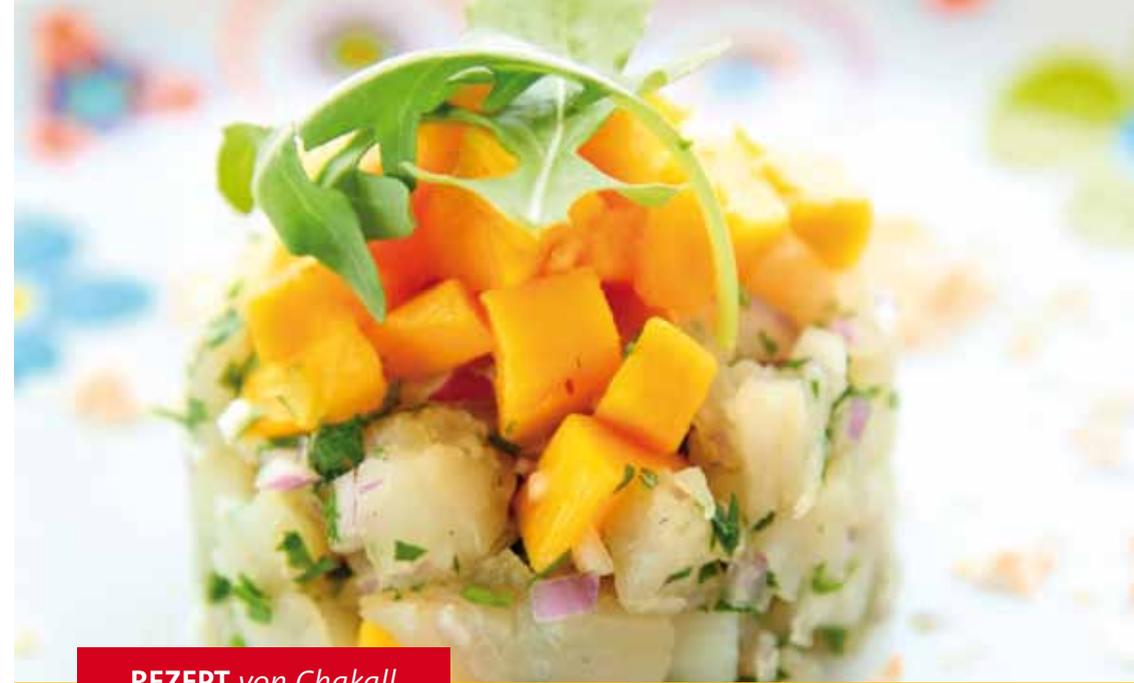
# Gute-Laune-Küche

„Das Besondere an meiner Küche ist die Mischung aus Schärfe, Süße und den unterschiedlichsten Aromen. Ich koche nur Gerichte aus Ländern, in denen ich zu Gast war. Ich bin ein Reisender in Sachen Aromen.“ *Chakall*

In über 90 spannenden Rezepten zeigt Chakall, wie man südamerikanische, mediterrane, afrikanische und asiatische Aromen raffiniert kombiniert. Die Bandbreite der Rezepte reicht von Suppen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten bis zu vegetarischen Gerichten – vom Schweinefilet mit Whisky über Ceviche mit Mango (die peruanische Entsprechung zu Sushi) bis hin zu Ananas-Carpaccio mit Koriander und Ingwer. Das ist raffiniert, spannend und einfach zugleich, sodass sowohl Anfänger als auch erfahrene Hobbyköche ihre (Gaumen-)Freude daran haben.



Chakall  
**Chakall kocht**  
Schnelle Rezepte für gute Laune  
192 Seiten, rund 100  
Farbfotografien  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90  
ISBN 978-3-8310-1750-8



## REZEPT von Chakall

### Ceviche mit Mango und Koriander

1. Den Fisch mit einem scharfen Messer in 2 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in möglichst großen Scheiben vom Stein schneiden. Mangofleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Petersilie oder Koriander waschen und ebenfalls fein hacken.

2. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit Limettensaft und Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Auf Portionstellern anrichten – besonders schön sieht es aus, wenn Sie das Ceviche mit einem Servierring in Form bringen. Mit Rucolablättern garnieren und diese mit der Fischmarinade beträufeln.

#### Meine Tipps:

- Dieses Rezept nur mit ganz frischem Fisch zubereiten!
- Verwenden Sie nicht zu viel Koriandergrün, der Geschmack wird sonst zu dominant.

#### Zutaten für 4 Personen

- 200 g helles, festes Fischfilet (z.B. Schellfisch)
- 1 Mango
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- ½ Bund Petersilie oder ¼ Bund Koriander
- Saft von 2 Limetten
- 3–4 EL Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Rucola zum Garnieren

# 50 Menüs, 30 Minuten Zeit, ein gelungener Abend



## Jamie Oliver

Der Popstar unter den Star-köchen ist bekannt für sein soziales Engagement: So eröffnete Jamie 2002 sein Restaurant *Fifteen* in London, in dem er arbeitslosen und sozial benachteiligten Jugendlichen die Möglichkeit bietet, kochen zu lernen. In seiner Kampagne *Feed me better* enthielt Jamie die von Fastfood und Sparzwang dominierte Situation in Großbritanniens Schulküchen und bot den Kindern stattdessen nahrhafte und gesunde Menüs an.

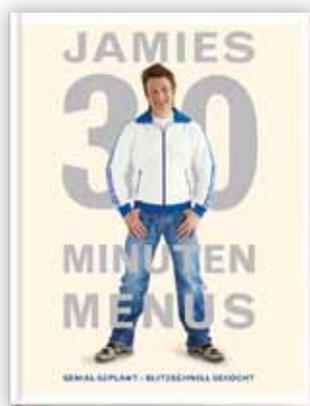
In seinem neuesten Projekt *Jamie's Food Revolution* hat er sich nichts Geringeres zum Ziel gesetzt, als in der ungesündesten Stadt der USA, Huntington, die Esskultur der Amerikaner grundlegend zu verändern. Prominente Unterstützung erhält er dabei von Stars wie Heidi Klum oder Jennifer Aniston.

Seit Juni 2000 ist Jamie Oliver mit seiner Frau Jools verheiratet. Mit ihr und seinen vier Kindern lebt er in London.

„Keine Zeit.“ „Ist mir zu teuer.“ „Kann ich nicht.“ Ab sofort gibt es keine Ausreden mehr, nicht zu Hause zu kochen! Denn in nur 30 Minuten – fast der gleichen Zeit, die es dauert, ein Fertiggericht im Ofen warm zu machen oder sich etwas vom Lieferservice bringen zu lassen – können Sie ein köstliches Menü auf den Tisch zaubern, das Sie selbst gekocht haben und bei dem Sie wissen, welche Zutaten enthalten sind.

Wie wäre es beispielsweise mit Hähnchenspießen mit einer besonderen Erdnusssauce, dazu scharfer Nudelsalat und als Nachspeise Obst mit Minzzucker? Mit dem richtigen Equipment, guter Organisation und Jamies Anleitungen kochen Sie das komplette Menü in nur 30 Minuten!

„Ich möchte einfach, dass Sie am Ende zwei Dinge haben, die wir uns alle so sehr wünschen: köstliches Essen und mehr Zeit, um sie mit geliebten Menschen zu verbringen.“ *Jamie Oliver*



Jamie Oliver  
**Jamies 30-Minuten-Menüs**  
Genial geplant - blitzschnell gekocht  
288 Seiten, 400  
Farbfotografien  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A) /  
sFr. 46,90  
ISBN 978-3-8310-1834-5



Menü  
von  
Jamie Oliver

## Hähnchenspieße, Besondere Erdnusssauce, Scharfer Nudelsalat, Obst mit Minzzucker

Zutaten für 4 Personen

### ERDNUSSSAUCE

- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 frische rote Chilischote
- 1/2 kleines Bund Koriandergrün
- 3 gehäufte EL stückige Erdnussschokolade
- 1 Schuss Sojasauce
- 2 cm Ingwerwurzel
- 2 Bio-Limetten

### HÄHNCHEN

- 4 Hähnchenbrustfilets, je 180 g
- flüssiger Honig zum Bestreichen

### NUDELN

- 250 g schmale chinesische Eiernudeln
- 100 g ungesalzene Cashewkerne
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 kleines Bund Koriandergrün
- 1 frische rote Chilischote
- 1–2 EL Sojasauce
- 1 Limette
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL flüssiger Honig

### GARNIERUNG

- 2 Romana-Salatherzen
- 1/2 kleines Bund Koriandergrün
- nach Belieben: 1 frische rote Chilischote
- 1 Limette
- Sojasauce in der Flasche, zum Servieren

### GRUNZZUTATEN

- Olivenöl
- natives Olivenöl extra
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

### OBST MIT MINZZUCKER

- 1 große Ananas
- 150 g Blaubeeren oder andere frische Beeren
- 1 kleines Bund frische Minze
- 3 EL feiner Zucker
- 1 Limette
- 250 g Kokosjoghurt



### VORBEREITUNG

Alle Zutaten und Küchenwerkzeuge bereitstellen. Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Vier lange Holzspieße wässern. In die Küchenmaschine das Universalmesser einsetzen.

### ERDNUSSSAUCE

Knoblauch schälen, Chili vom Stiel befreien. Mit dem Koriandergrün samt Stängeln, der Erdnusscreme und Sojasauce in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Ingwer schälen, grob hacken und hinzufügen. Die Schale beider Bio-Limetten über der Schüssel fein abreiben, den Saft von einer darüber auspressen. Etwas Wasser zugießen und alles zu einer löffelfesten Sauce mixen. Abschmecken. Die Hälfte der Sauce zum Servieren in ein Schälchen füllen und mit nativem Olivenöl beträufeln.

### HÄHNCHEN

Die Hähnchenbrüste auf einem Kunststoffbrett dicht nebeneinander legen. Abgetropfte Holzspieße der Länge nach behutsam durch das Fleisch stechen. Mit einem Messer das Fleisch längs zwischen den Spießern durchschneiden, sodass Sie vier Fleischspieße erhalten. Überhängendes Fleisch an den Enden auf die Spieße stecken. Das Fleisch auf beiden Seiten etwas einschneiden, das macht es später knuspriger. Die restliche Erdnussauce aus der Küchenmaschine auf ein Bratblech löffeln, die Spieße darauflegen und die Sauce mit den Händen ins Fleisch massieren. Hände, Brett, Messer und Schüssel reinigen.

Die Fleischspieße auf dem Blech mit Olivenöl beträufeln und salzen. Auf der oberen Schiene im Ofen auf jeder Seite 8–10 Minuten grillen, bis das Fleisch goldbraun und durchgegart ist.

### GARNIERUNG

Von den Salatköpfen die Blätter abtrennen, die kleinen gelben Herzen halbieren. Putzen, waschen, trocknen und im Sieb oder in einer Schüssel auf den Tisch stellen. Wasserkocher füllen, aufkochen lassen.

### NUDELN

Die Nudeln in einer großen Schüssel mit dem kochenden Wasser übergießen, mit einem Teller bedecken und 6 Minuten quellen lassen. Eine mittelgroße Pfanne auf kleine Hitze stellen. Die Cashewkerne zerkleinern (z.B. mit einem Nudelholz) und langsam in der warmen Pfanne rösten. Im Auge behalten und gelegentlich umrühren. Inzwischen die Zwiebel schälen, Korianderblätter von den Stängeln zupfen und beiseitestellen, den Stiel der Chilischote entfernen. Zwiebel, Korianderstängel und Chili in der Küchenmaschine mit dem Momentschalter fein hacken. Mit 1–2 EL Sojasauce und einigen Schuss nativem Olivenöl in eine große Servierschüssel umfüllen. Den Saft der Limette dazupressen, Sesamöl und Fischsauce unterrühren. Die Zutaten gründlich vermischen, abschmecken. Nudeln abseihen, rasch mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in die Servierschüssel geben.

Die Cashewkerne umrühren und bei starker Hitze 1 TL Honig zugeben. Unter Rühren die Kerne goldbraun werden lassen. Zu den Nudeln geben, die Korianderblätter hinzufügen und durchmischen. Mit der Erdnussauce zu Tisch bringen.

### HÄHNCHEN

Die Spieße wenden, mit etwas flüssigem Honig bestreichen und weitere 8–10 Minuten grillen.

### OBST MIT MINZZUCKER

Inzwischen die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Beeren auf einer großen Servierplatte anrichten. Die Minzeblätter abzupfen und im Mörser fein zerreiben. Den Zucker einstreuen, zerstoßen und mit der Minze vermischen. 1 EL Minzzucker über die Ananasscheiben streuen (den restlichen Zucker in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren und anderweitig verwenden). Die Limette zum Beträufeln des Obsts halbieren und alles zusammen mit dem Joghurt und einem Löffel zu Tisch bringen.

### GARNIERUNG

Die Korianderblätter abzupfen und nur grob hacken. Nach Belieben die Chilischote in feine Ringe schneiden. Beides in Schälchen füllen und zum Salat auf den Tisch stellen. Limette in Spalten schneiden und mit der Flasche Sojasauce ebenfalls auf den Tisch stellen.

### SERVIEREN

Die gegrillten Hähnchenspieße auftragen. Jeder baut sich jetzt selbst ein Päckchen aus Salatblättern, Nudeln, Hähnchenspieß, Erdnussauce, gehacktem Koriandergrün und Chiliringen und beträufelt es nach Geschmack mit Limettensaft und Sojasauce.



978-3-8310-1556-6



978-3-8310-1322-7



978-3-8310-1102-5



978-3-8310-1031-8



978-3-8310-0879-7



978-3-8310-0729-5



978-3-8310-0803-2



978-3-8310-0329-7



978-3-8310-0804-9

# Außergewöhnliche Kochkunst



©Jan Haeselich

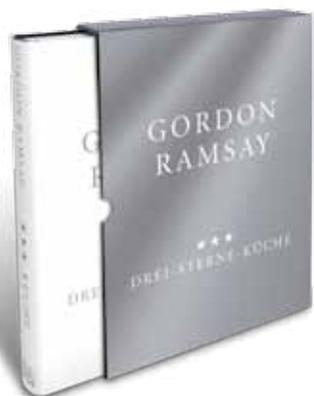
## Gordon Ramsay

Der härteste Küchenchef der Welt ist ebenso berühmt für seine herausragende Kochkunst wie für sein hitziges Temperament. Bereits mit 26 Jahren war er Küchenchef im Londoner *Aubergine*, das unter seiner Leitung in kürzester Zeit zwei Michelin-Sterne erhielt. Mit 31 eröffnete er sein erstes eigenes Restaurant, das *Gordon Ramsay* in Chelsea, wo er 2001 nicht nur seinen dritten Michelin-Stern erkochte, sondern auch zahlreiche andere renommierte Auszeichnungen erhielt.

**„Kochen auf Drei-Sterne-Niveau ist eine sichere Sache, sagen die Leute, aber das stimmt nicht. Es ist sogar extrem gefährlich.“ Gordon Ramsay**

In diesem außergewöhnlichen Kochbuch *Drei-Sterne-Küche* präsentiert Gordon Ramsay 50 Originalrezepte aus seinem Drei-Sterne-Restaurant *Gordon Ramsay* in London und gewährt einen exklusiven Blick hinter die Kulissen. Ob Carpaccio vom Thunfisch mit gemischtem Kräutersalat und Nussbutterdressing oder Lamm-Navarin mit Buttergemüse, Selleriepüree und Thymianjus – hier ist jedes Gericht eine Delikatesse.

Fragt man Gordon nach seinem Lieblingsgericht, erhält man stets dieselbe Antwort: Lammbrust mit gebratenen Aprikosen und Kartoffeln auf Bäckerinart – ein Gericht, das er vor beinahe 20 Jahren in einem einfachen Restaurant in den Pyrenäen gegessen hat. „Und das war’s auch schon, nur drei Dinge auf dem Teller. Es sah nicht hübsch aus, es gab keinerlei Schnickschnack, aber um nichts in der Welt hätte man es besser machen können.“



Gordon Ramsay  
**Drei-Sterne-Küche**  
256 Seiten, im edlen Schuber,  
230 Farbfotografien  
€ 49,95 (D) / € 51,40 (A) /  
sFr. 86,90  
ISBN 978-3-8310-1717-1

## Jakobsmuscheln mit Maispüree und Wachteleiern

Für 6 Personen als Vorspeise

9 große Jakobsmuscheln, das Fleisch  
ausgelöst und gesäubert  
Meersalz und schwarzer Pfeffer  
4 EL Olivenöl  
18 Wachteleier

Trüffelcremesauce:  
50 g Sahne  
100 g Mayonnaise  
1 TL mit Trüffel aromatisiertes Olivenöl  
1 Prise sehr fein gehackte Trüffelschalen

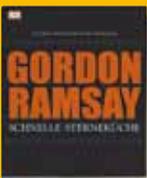
Maispüree:  
25 g Butter  
150 g tiefgekühlter Mais  
1 TL extrafeiner Zucker  
50 ml Hühnerfond  
50 g Sahne

Zum Servieren:  
1 schwarze Trüffel (nach Belieben)  
Gemischter Blattsalat (Frisée, Eichblatt,  
Kerbel, etc.), mit etwas Vinaigrette  
angemacht  
Olivenöl zum Beträufeln

### REZEPT von Gordon Ramsay



978-3-8310-1649-5



978-3-8310-1130-8



978-3-8310-1388-3



## Jakobsmuscheln mit Maispüree und Wachteleiern

Zuerst das Maispüree zubereiten. Dazu die Butter in einer mittelgroßen Kasserolle zerlassen, dann den Mais und den Zucker hinzufügen. Bei hoher Temperatur 1–2 Minuten rühren, danach den Fond und die Sahne zugießen. Zum Kochen bringen, die Temperatur reduzieren und ohne Deckel etwa 10 Minuten leise köcheln lassen, bis der Mais weich gekocht ist. Die Mischung im Mixer 1–2 Minuten zu einer glatten Masse pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, im Sieb verbliebene feste Bestandteile wegwerfen. Das Püree zurück in die Kasserolle geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Maispüree sollte eine dickflüssige Konsistenz aufweisen; falls es zu fest geworden ist, einen Schuss heißes Wasser unterrühren. Unmittelbar vor dem Servieren erneut erwärmen.

Für die Trüffelcremesauce alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Falls verwendet, die zum Servieren vorgesehene Trüffel halbieren; die eine Hälfte in hauchdünne Scheiben hobeln und beiseitestellen.

Die Jakobsmuscheln quer in zwei Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit schwerem Boden stark erhitzen, dann die Hälfte des Olivenöls hineingeben. Die Jakobsmuschelscheiben darin 1–1½ Minuten pro Seite anbraten; sie sollten sich auf Fingerdruck leicht elastisch anfühlen. Aus der Pfanne nehmen, auf einen vorgewärmten Teller legen und beiseitestellen.

Die Wachtelei in zwei Portionen zubereiten. Einen Großteil des restlichen Öls in der Pfanne erhitzen. Die Wachtelei mithilfe einer Messerspitze öffnen und in die heiße Pfanne gleiten lassen. 1–1½ Minuten braten, bis das Eiweiß stockt und sich weiß färbt und das Eigelb noch relativ flüssig ist. Herausnehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Etwas mehr Öl in die Pfanne geben, dann die zweite Portion Wachtelei auf dieselbe Weise braten. Nach Belieben das Eiweiß an den Rändern mithilfe eines Ausstechers begradigen.

Zum Fertigstellen jeweils drei Jakobsmuschelscheiben auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit den hauchdünn gehobelten Trüffelscheiben belegen und darauf je ein Wachtelei setzen. Mit einem kleinen Löffel etwas warmes Maispüree zwischen den Jakobsmuscheln verteilen. Eine Hand voll gemischten Blattsalat ordentlich in der Tellermitte platzieren und mit der Trüffelcremesauce und etwas Olivenöl beträufeln. Falls verwendet, die übrige Trüffelhälfte darüber hobeln. Sofort servieren.

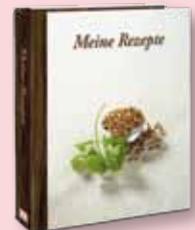
# Ihr ganz persönliches Kochbuch!

**Wer kennt das nicht: Rezepte werden aufgeschrieben, aus Zeitschriften gerissen, ausgetauscht und man findet sie nie, wenn man sie braucht – damit ist jetzt Schluss!**

Stellen Sie doch einfach Ihre besten Rezepte in einem persönlichen Kochbuch zusammen! Auf 50 linierten und hübsch gestalteten Seiten können Rezepte notiert werden. Zusätzlich bieten 5 Prospekthüllen Raum, um ausgeschnittene Rezepte aufzubewahren oder eigene Fotos einzufügen. Das Format und die Standard-Lochung des Ringbuchs (DIN A5) ermöglichen, auch selbst geschriebene Rezepte einfach aufzunehmen. Ein Register unterteilt das Buch in 5 Rubriken: Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen, Desserts & Kuchen und Getränke. Damit ist der Rezeptsammler nicht nur ein individuelles Kochbuch für Sie, sondern auch das perfekte Geschenk für Ihre Freunde und Liebsten.



978-3-8310-1548-1



978-3-8310-1549-8



978-3-8310-1550-4



978-3-8310-1551-1

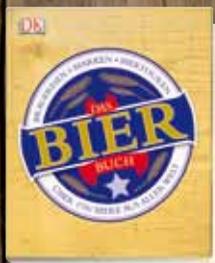
Rezeptsammler  
DIN A5-Ringbuch mit wattiertem  
Umschlag in Kunststoffbox  
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A) / sFr. 30,90



## Pete Evans

Pete Evans ist einer der renommiertesten Köche Australiens. Er leitet mehrere vielfach preisgekrönte Restaurants und Bars, ist Star einer Kochshow im australischen Fernsehen und Autor mehrerer Kochbücher. Mit seiner Frau und seinen zwei Töchtern lebt er am bekannten Bondi Beach in Sydney.

Der perfekte Grillbegleiter:



ISBN 978-3-8310-1320-3

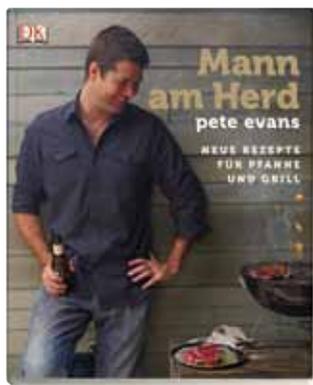
# Man(n) kocht

„Ich brauche es, ab und zu der Stadt und dem Alltag zu entfliehen, irgendwo ins Hinterland oder an die Küste zu fahren, einen Nationalpark zu besuchen oder mit dem Boot fischen zu gehen. Doch an erster Stelle steht für mich dabei das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden.“ *Pete Evans*

Als waschechter Australier liebt es Pete Evans draußen auf dem Grill zu brutzeln – so geht es wohl fast allen Männern überall auf der Welt. In *Mann am Herd* präsentiert er über 100 neue Rezepte für Rind, Schwein, Lamm, Fisch und Meeresfrüchte. Von einfach bis raffiniert, von Grillspießchen mit selbst gebackenem Bierbrot bis zur Auster mit Grapefruit, Minze und Chili. Dazu serviert er passende Beilagen und scharfe Dressings, leckere Süßspeisen und kühle Drinks.

Aber keine Sorge! Falls das Wetter nicht grilltauglich sein sollte, kann jedes Gericht auch auf dem Herd bzw. im Backofen zubereitet werden.

Lässiger und aufregender hat Man(n) noch nie gekocht!



Pete Evans  
**Mann am Herd**  
Neue Rezepte für Pfanne und Grill  
256 Seiten, rund 200  
Farbfotografien  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90  
ISBN 978-3-8310-1719-5



REZEPT von *Pete Evans*

## Lammkoteletts auf griechische Art & würziger Zucchini Salat

Den Knoblauch, 2 EL des Olivenöls und den getrockneten Oregano verrühren. Mit Meersalz und zerstoßenem schwarzem Pfeffer würzen. Die Koteletts mit der Mischung einreiben und mindestens 30 Minuten marinieren.

Eine Pfanne oder eine Bratplatte erhitzen und mit etwas Pflanzenöl einfetten. Die Koteletts bei hoher Temperatur von jeder Seite 2–3 Minuten oder bis zum gewünschten Gargrad braten.

Die Zuchinischeiben mit etwas Öl bepinseln, mit Meersalz und zerstoßenem schwarzem Pfeffer würzen und von beiden Seiten goldbraun braten. In eine Schüssel geben, die Sardellen, die Pinienkerne, den Schafskäse, den Chili, das restliche Olivenöl, den frischen Oregano, den Zitronensaft und die Oliven hinzufügen und sorgfältig mischen. Die Lammkoteletts mit dem warmen Zuchinisalat servieren.

*Zutaten für 4 Personen*

*2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
6 EL bestes Olivenöl, plus Öl für die Zucchini  
etwas Pflanzenöl  
1 TL getrockneter griechischer Oregano (alternativ herkömmlicher Oregano)  
Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer  
8 Lammkoteletts  
2 große Zucchini, in 5 mm dünne Scheiben geschnitten  
3 Sardellen, in Stücke zerpflückt  
1 EL Pinienkerne, geröstet  
80 g Schafskäse, zerkrümelt  
1 Prise Chiliflocken  
1 kleine Handvoll frischer Oregano  
Saft von 1/2 Zitrone  
40 g ligurische Oliven (Taggiasca-Oliven)*



## Ching-He Huang

Ching-He Huang stammt aus Taiwan, verbrachte ihre Jugend in Südafrika und England und wuchs mit den Küchentraditionen aus Ost und West auf. Ihre große Leidenschaft galt jedoch stets der Küche ihrer Heimat. Seit einigen Jahren zeigt die bildhübsche junge Asiatin mit Wirtschaftsdiplom in ihrer Kochshow *Chinese Food Made Easy* den Briten, dass chinesisches kochen viel leichter ist, als man denkt.

„Dank ihrer eigenen Küche bleibt Ching-He Huang so schlank wie ein Essstäbchen.“ *The Times*

# China-Küche

## leicht und schnell

„Das Gelingen eines Gerichts hängt zu zwei Dritteln von der Frische und Qualität der Zutaten und nur zu einem Drittel vom Können des Kochs ab.“ *Ching-He Huang*

Vergessen Sie ab sofort den chinesischen Take-away-Imbiss. Es ist viel schneller, einfacher und gesünder, selbst zum Wok zu greifen. Der Trick dabei: ein klug zusammengestellter Vorrat an chinesischen Grundzutaten. Dazu gehören z.B. Erdnussöl, helle und dunkle Sojasauce, getrocknete Chiliflocken, Reiswein, geröstetes Sesamöl, Reisessig, Chili-Bohnenpaste, Fünf-Gewürz-Pulver, Sichuanpfefferkörner und Chilisauce. Sie brauchen dann nur noch frischen Fisch, Fleisch oder Gemüse sowie Knoblauch, Ingwer und frischen Chili besorgen und es lassen sich so wunderbare Geschmackskombinationen wie süßsauer, sauerscharf oder herzhaft-süß zaubern.

In *Chinesisch kochen ganz easy* präsentiert Ching-He Huang 97 frische, leichte und blitzschnelle Rezepte der chinesischen Alltagsküche.



Ching-He Huang  
**Chinesisch kochen ganz easy**  
 240 Seiten,  
 165 Farbfotografien  
 € 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
 sFr. 36,90  
 ISBN 978-3-8310-1718-8



### REZEPT von Ching-He Huang

## Gebratener scharfer Garnelenreis

Fertig  
in 30  
Minuten!

### Zutaten für 2 Personen

75 g Basmati-Naturreis  
 75 g Wildreis  
 1 EL Erdnussöl  
 1 TL Sichuanpfefferkörner  
 5 große Knoblauchzehen, fein gehackt  
 2 Thai-Chilischoten, Samen entfernt, in dünnen Ringen  
 275 g gegarte, bis auf den Schwanzfächer geschälte Riesengarnelen  
 200 g tiefgekühlte grüne Sojabohnenkerne (Edamame)  
 6 reife Kirschtomaten, halbiert  
 2 EL helle Sojasauce  
 Saft von 1 Limette  
 1 kleine handvoll fein gehacktes Koriandergrün  
 2 EL Chiliöl

Basmatireis, Wildreis und 350 ml Wasser in einem Topf bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann abgedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten garen. Mit einer Gabel auflockern.

Einen Wok stark erhitzen und das Erdnussöl hineingeben. Sobald das Öl zu rauchen beginnt, den Sichuanpfeffer darin unter Rühren einige Sekunden anrösten. Knoblauch und Chilis zugeben und einige Sekunden anbraten. Die Garnelen zufügen und pfannenrühren.

Die Sojabohnen einstreuen und 1 Minute unter Rühren braten. Die Kirschtomaten zufügen und 30 Sekunden pfannenrühren. Den gekochten Reis unterheben und 1 Minute mitbraten.

Den Reis mit Sojasauce und Limettensaft würzen. Umrühren und das Koriandergrün unterheben. Den Reis auf zwei Schalen verteilen und mit etwas Chiliöl beträufeln. Sofort servieren.



## Linn Schmidt

liebt es, auf Flohmärkten, Dachböden und in alten Kochbüchern nach Schätzen zu stöbern und wollte schon immer alle Lieblingsrezepte ihrer Oma aufschreiben. Die Autorin und Fotografin lebt mit ihrer Familie in Hamburg, schreibt Kurzgeschichten (Zum Donnerdrummel, Und alles danach, Streulicht) und arbeitet als Redakteurin.

## Birgit Hamm

verschlingt Kochbücher wie andere Menschen Krimis. Sie kochte in einem Frankfurter Szenereaurant und verdiente sich ihre ersten journalistischen Spuren als Autorin einer Gastro-Kolumne. Sie war Chefredakteurin des Restaurantführers *Frankfurt geht aus!* und arbeitete als Redakteurin, zuletzt beim Frauenmagazin *Für Sie*. Die Autorin und Journalistin lebt mit ihrem Mann in Hamburg, wo sie bei jeder sich bietenden Gelegenheit für Freunde kocht – alles, von Kohlrouladen bis Korianderhähnchen.

# Zu Hause schmeckt es am besten

Wie gerne erinnert man sich an den vertrauten Geruch von Lieblings Speisen, wenn man bei Oma zu Besuch war. An das Klappern der Töpfe und natürlich an die leckeren Gerichte, die Oma auf den Tisch zauberte.

Nicht nur deshalb haben die Leibspeisen aus Omas Küche ein Comeback verdient. Birgit Hamm und Linn Schmidt haben sich für ihr erstes Kochbuch zwischen Rhein, Spree und Donau und zwischen Waterkant und Alpengipfeln auf die Suche nach den besten Leibgerichten gemacht. Herausgekommen ist ein liebevoll zusammengestelltes Kochbuch mit 80 leckeren Rezepten aus Omas Küche.

Neben Rezepten wie Flädlesuppe, Bayerischer Krustenbraten, Kaiserschmarrn und Eingemachtem finden sich in *Heimwehküche* auch Kniffe aus Omas Trickkiste. So gibt es Ratschläge zur Lagerung von Obst und Gemüse oder Tipps zur Rettung einer versalzenen Sauce.



Birgit Hamm/Linn Schmidt  
**Heimwehküche**  
Lieblingessen aus Omas Küche  
192 Seiten,  
über 100 Farbfotografien,  
mit Lesebändchen  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90  
ISBN 978-3-8310-1727-0



## HEIMWEH – REZEPT

### Vogelnester

Rouladen ausbreiten und mit je 1 TL Senf bestreichen, pfeffern und mit 1 Scheibe Frühstücksspeck belegen. In jede Roulade 1 hart gekochtes Ei einrollen. Mit Küchengarn zu Päckchen binden.

Öl in einem Bräter erhitzen, Rouladen darin rundum braun anbraten und herausnehmen. Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Paprikapulver in den Bräter geben. Unter Rühren glasig anbraten. Tomatenmark, Zucker und Salz hinzufügen, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Rouladen zurück in den Bräter geben und 500 ml heißes Wasser angießen. Kurz aufkochen. Bei geschlossenem Deckel etwa 90 Minuten bei niedriger Temperatur schmoren.

Rouladen herausnehmen und im Backofen warm stellen. Sauce durch ein feinmaschiges Sieb in einen Topf gießen. Erneut erhitzen. Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren und die Sauce damit binden. Kurz aufkochen und abschmecken. Rouladen zurück in die Sauce legen und vor dem Servieren 5–10 Minuten ziehen lassen.

Für 4 Personen

4 Rinderrouladen (à etwa 250 g)

4 TL Senf

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Frühstücksspeck

4 hart gekochte Eier, gepellt

3 EL Pflanzenöl

2 große Zwiebeln, grob gehackt

1 Lorbeerblatt

1 TL Rosenpaprikapulver

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Tomatenmark

1 TL Zucker

½ TL Salz

¼ l trockener Rotwein

1 gehäufter TL Speisestärke

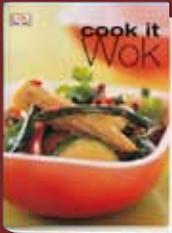
(nach Belieben)

Küchengarn (4 Fäden, ca. 30 cm lang)

Je 400 Seiten  
für nur € 9,95



978-3-8310-1720-1



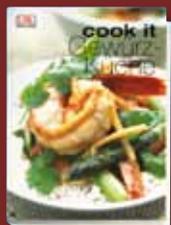
978-3-8310-1136-0



978-3-8310-1281-7



978-3-8310-1135-3



978-3-8310-1283-1

# Für Leib und Seele

Während der kalten Jahreszeit genießt man gemütliche Stunden zu Hause. Und auch die Ernährungsgewohnheiten passen sich den Außentemperaturen an: Statt nach knackigen Salaten verlangt der Körper nach warmen Eintöpfen, Schmorgerichten, Aufläufen oder auch nach Pasta- und Reisgerichten mit Zutaten der Saison.

Im neuen Titel *Winterküche* aus der Erfolgsreihe *cook it* wärmen Rezepte wie Kürbis-Möhren-Suppe, Rindfleischcurry, Fischeintopf oder Penne mit Kalbsragout Leib und Seele.

Die trendigen Kochbücher sind praktisch, unschlagbar günstig und stecken randvoll mit tollen Rezepten. Durch den besonderen, weil extrastabilen Einband sind sie praktisch unkaputtbar. Trotz ihres Umfangs von 400 Seiten können Sie beim Kochen jedes Rezept einfach aufschlagen, ohne dass die Seite gleich wieder zufällt oder verblättert. Und: Jedes der rund 180 Rezepte ist farbig abgebildet!



cook it  
**Winterküche**  
400 Seiten,  
ca. 180 Farbfotografien  
€ 9,95 (D) / € 10,30 (A) /  
sFr. 18,90  
ISBN 978-3-8310-1721-8



## REZEPT aus *Winterküche*

### Pasta mit Linsen, Gemüse und Thymian

Die Brühe in einem großen Topf 10 Minuten kochen lassen, bis sie auf die Hälfte reduziert ist. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Möhren und Sellerie darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten goldbraun braten. 2 Knoblauchzehen und 1 EL Thymian hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Die eingekochte Brühe angießen, aufkochen und 8 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht und das Gemüse weich ist. Die Linsen vorsichtig untermischen.

Restlichen Knoblauch und Thymian dazugeben, die Sauce mit reichlich Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken – sie sollte inzwischen dick eingekocht sein. Die heiße Pasta mit der Sauce in einer großen Schüssel mischen. Mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

#### Zutaten für 4 Personen

1 l Hühner- oder Gemüsebrühe  
500 g Conchigliette oder Orecchiette  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, gewürfelt  
2 Möhren, gewürfelt  
3 Selleriestangen, gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
1 ½ EL gehackter Thymian  
400 g gegarte Linsen (aus der Dose oder 200 g getrocknete und gegarte Linsen)  
2 TL brauner Zucker  
bestes Olivenöl, zum Beträufeln  
geriebener Parmesan, zum Bestreuen  
(nach Belieben)



## Julie Andrieu

Die Franzosen liegen Julie Andrieu schon lange zu Füßen. Kein Wunder – die Food-Journalistin, Kochbuchautorin und TV-Köchin ist nicht nur sehr charmant, sondern auch eine wahre Küchengöttin, deren freche neue Rezepte selbst Kochmuffel an Herd und Backofen treiben. Schokolade ist für Andrieu eine wahre Götterspeise, der sie nicht widerstehen kann – und will.

# Immer **eine Sünde** wert!

„Nichts macht mir mehr Freude als die Zubereitung eines einfachen Schokoladenkuchens. Zu sehen, wie er aufgeht, zu hören, wie er leise knistert, sein Duft, der das ganze Haus durchzieht ...“ *Julie Andrieu*

Ob zum Frühstück, zum Dessert, zum Nachmittagskaffee oder als Hauptgericht – Schokolade ist Energiespender und Seelenröster zugleich und immer eine Sünde wert!

Gekonnt jongliert Julie Andrieu in *Schokomagie* mit den Aromen und bringt mit ihren fantasievollen Kreationen auch Schokokenner zum Schwärmen. In ihrem Buch finden sich rund 150 verführerische Rezepte für Torten, Tartes und Trüffel, Macarons und Mousses, Eiscremes und Smoothies, Brownies und Cookies. Egal ob Schokoladen-Marquise mit Ingwer und Safransauce, Heiße Schokolade mit grünem Tee oder Eisparfait mit Maronen und Orangenblütenwasser – alle Rezepte haben das gewisse Etwas und werden mit einer großen Portion französischem Charme präsentiert.



Julie Andrieu  
**Schokomagie**

150 verführerische  
Rezepte mit  
Schokolade

384 Seiten, 160 Farbfotografien

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A) /  
sFr. 46,90

ISBN 978-3-8310-1724-9

## Schokoladenwirbel mit Mascarpone

Den Espresso kochen und in eine mittelgroße Schüssel gießen. Die Schokolade in Stücke brechen und im kochend heißen Espresso schmelzen lassen. Mit einem Spatel glatt rühren und Zucker, Zimt und Amaretto unterrühren.

Die Mischung auf 6 Gläser verteilen.

In einer kleinen Schüssel Mascarpone und Sahne kräftig mit dem Schneebesen verrühren.

Einen Löffel der Mascarponecreme in die Mitte jedes Glases geben und leicht mit der Spitze eines Messer verrühren, sodass ein Wirbel entsteht.

Die Creme mindestens 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit den zerkrümelten Plätzchen bestreuen.

*Für 6 Personen*

*1 Tasse Espresso  
200 g Schokolade (70 % Kakaoanteil)  
90 g Puderzucker  
1 gestrichener TL Zimt  
3 EL Amaretto  
70 g Mascarpone  
300 g Sahne  
4 Schokoladen- oder Krokantplätzchen*

### REZEPT von Julie Andrieu





## Annik Wecker

Annik Wecker, die Frau des Musikers Konstantin Wecker, ist seit ihrer Jugend begeisterte Bäckerin. Über die Jahre hinweg hat sie eine Vielzahl kreativer Rezepte entwickelt, die sie nun auch ihren Lesern verrät.

Ihr erstes Buch *Anniks göttliche Kuchen* wurde zum Bestseller und 2010 mit dem *Gourmand World Cookbook Award* als bestes erstes Kochbuch/Deutschland ausgezeichnet. Auch ihr zweites Kochbuch *Raffinierte Tartes*, das sie zusammen mit Alfons Schuhbeck verfasste, begeistert mit originellen und köstlichen Rezepten.

„Beim Lesen ihrer Rezepte ist mir immer wieder ein Wort über die Lippen gekommen: Respekt.“ *Alfons Schuhbeck*



978-3-8310-1633-4 978-3-8310-1278-7

# Selbstgemacht & mitgebracht

Egal ob zu Weihnachten, zum Geburtstag oder zur Wohnungseinweihung – immer wieder steht man vor der Frage, was man seinen Freunden und Liebsten schenken könnte. Dabei ist es eigentlich ganz einfach – denn wer freut sich nicht über individuelle und kreative Geschenke? Und wenn sie dann auch noch selbstgemacht sind und gut schmecken, ist die Überraschung garantiert!

Annik Wecker präsentiert in ihrem neuen Buch mehr als 130 essbare Geschenkideen aus der eigenen Küche. Ob selbstgemachte Pralinen und Trüffel, Bratapfelkonfitüre mit Zimt und Vanille, ein leckerer Geburtstagskuchen oder Birnensenf: Für jeden Geschmack und jede Gelegenheit ist etwas dabei. Von Herzen kommen auch die Anregungen für stilvolle Verpackungen.

**„Weil ich immer schon gerne gebastelt habe, fing ich an, mir kreative Verpackungen auszudenken. Liebevoll und kitschiges Verpacken macht mir einfach richtig viel Freude – und die Freude der Beschenkten zu sehen, natürlich noch viel mehr.“ Annik Wecker**



Annik Wecker  
**Geschenke aus meiner Küche**

224 Seiten,  
über 100 Farbfotografien  
mit Lesebändchen und  
Stickerbogen

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90

ISBN 978-3-8310-1726-3



**REZEPT** von Annik Wecker

## Bratapfelkonfitüre mit Zimt und Vanille

Die Rosinen mindestens 30 Minuten im Rum einweichen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb bräunen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und für ein anderes Rezept aufheben, es wird nur die Schote gebraucht. Alles beiseitestellen.

Die Äpfel schälen, entkernen, klein würfeln und in einem Topf mit Zitronensaft und -schale vermischen. Den Gelierzucker zugeben, alles gut verrühren, die Vanilleschote mit hineingeben und 1 Stunde abgedeckt durchziehen lassen.

Den Zimt, die gerösteten Mandeln, das Mandelöl und die Rosinen zu den Äpfeln in den Topf geben und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und sofort in die heiß ausgespülten Gläser füllen und verschließen.

*Zutaten für 4 Gläser à 250 ml*

*50 g Rosinen*

*4 EL Rum*

*40 g gehackte Mandeln*

*1 Vanilleschote*

*1,2 kg Äpfel*

*5 EL Zitronensaft, frisch gepresst*

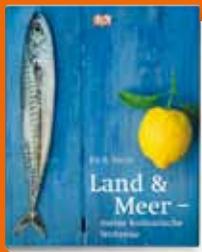
*2 TL abgeriebene Bio-Zitronen-Schale*

*500 g Gelierzucker 2:1*

*1 TL gemahlener Zimt*

*6 – 8 Tropfen Bittermandelöl*

# Nachschlag



ISBN 978-3-8310-1587-0  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A) /  
sFr. 46,90



ISBN 978-3-8310-1583-2  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90



ISBN 978-3-8310-1490-3  
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A) /  
sFr. 52,90



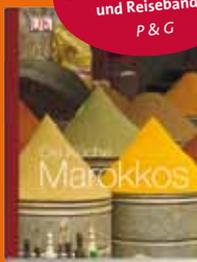
ISBN 978-3-8310-1631-0  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90

„Fast zu schön  
für die Küche.“  
Prinz

Beste TV Köchin  
der Welt 2011  
GORDON RAMSAY



ISBN 978-3-8310-1588-7  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90



ISBN 978-3-8310-1586-3  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A) /  
sFr. 46,90



ISBN 978-3-8310-1582-5  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A) /  
sFr. 36,90

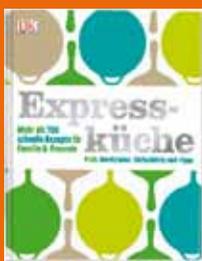


ISBN 978-3-8310-1663-1  
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A) /  
sFr. 30,90

„Trifft den  
Nerv der Zeit.“  
P & G

„Eine gelungene  
Mischung aus Kochbuch  
und Reiseband.“  
P & G

„Eine wahre Fund-  
grube für alltagstaugliche  
Familienrezepte.“  
Freundin



ISBN 978-3-8310-1713-3  
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A) /  
sFr. 52,90



ISBN 978-3-8310-1716-4  
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A) /  
sFr. 30,90



ISBN 978-3-8310-1707-2  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A) /  
sFr. 46,90



ISBN 978-3-8310-1628-0  
€ 22,95 (D) / € 23,60 (A) /  
sFr. 42,90

Mit Bildern von  
über 700 Whisky-  
Flaschen



## Mitmachen & Gewinnen!

Treffen Sie Jamie Oliver persönlich!

Gewinnspielfrage:

Wie heißt Jamie Olivers neues Kochbuch?

Antwort:

Jamies \_ \_ - M i \_ \_ t \_ \_ - Menüs

1. - 5. Preis: Treffen Sie Jamie Oliver persönlich bei einem seiner nächsten Besuche in Deutschland. Inkl. Fahrt mit der Deutschen Bahn sowie einer Übernachtung.
6. - 10. Preis: Je ein Buch *Drei-Sterne-Küche* von Gordon Ramsay
11. - 15. Preis: Je ein signiertes Buch *Chakall kocht*

Schreiben Sie die Lösung auf eine Postkarte und senden Sie diese an:

Dorling Kindersley Verlag  
Stichwort: GENIALKOCHEN  
Arnulfstr. 124, D-80636 München

Oder per E-Mail an: [genialkochen@dk-germany.de](mailto:genialkochen@dk-germany.de)

Einsendeschluss ist der 31.03.2011

Die Gewinne werden unter allen richtigen Einsendungen verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Mitarbeiter des Verlags und ihre Angehörigen dürfen nicht teilnehmen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



Dorling Kindersley

[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)



## Streichgenuss, auch wenn es mal schnell gehen muss.

Direkt aus dem Kühlschrank sofort aufs Brot: Kerrygold *extra*. Aus bester irischer Butter und wertvollem Rapsöl. Das macht sie sogar gekühlt extra streichzart – und mit 65% Fett perfekt für alle, die es etwas leichter mögen. Ob ungesalzen oder mit Meersalz. Übrigens: Kerrygold *extra* ist auch zum Kochen und Backen goldrichtig. Schon probiert?

