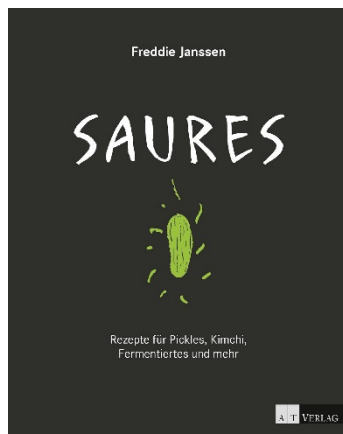


Saures

Einlegen und Fermentieren auf frische, innovative und unkomplizierte Art. Freddie Janssen, ein erklärter Foodie und Fan von allem, was sauer eingelegt ist, präsentiert über 60 Rezepte für pikante, saure und würzige Leckereien, die jeder Mahlzeit den ultimativen Kick geben. Von schnellen «Quickles» - Quick Pickles, die schon nach wenigen Stunden genussbereit sind - bis zu klassisch milchsauer eingelegtem, also fermentiertem Gemüse, für das man sich einige Monate gedulden muss. Bekanntes wie Sauerkraut, Ketchup oder das aktuell angesagte Kimchi erhalten hausge-



macht ihre ganz besondere Note. Und Experimentierfreudige punkten mit aussergewöhnlichen Spezialitäten wie mexikanisch angehauchten Chipotle-Eiern, eingelegter Szechuan-Wassermelone, köstlichen

Wasabi-Beten oder einem süffigen Pickletini als Aperitif.

Die Autorin

In Holland aufgewachsen, lebt Freddie Janssen seit 2008 in London. Gründerin eines Pop-up-Cafés und Supper Clubs. Beliefert Restaurants und Geschäfte in ganz London mit ihren Pickles, Kimchis und Saucen und verkauft diese auf diversen angesagten Londoner Food-Märkten.

Saures

Freddie Janssen
ISBN: 978-3-03800-947-4
www.at-verlag.ch