

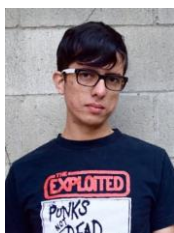
Presstext

Im Süden Mexikos, in einer bergigen Landschaft mit schmalen Canyons und tiefen Tälern mit uralten Dörfern liegt der Bundesstaat Oaxaca. Es ist die Heimat der Ureinwohner Mexikos und das Herz der mexikanischen Küche. Der Mais, die Chilischoten, die Kräuter, die Gewürze und die Schokolade, die das Fundament der Küche bilden, machen Oaxaca zur kulinarischen Seele des Landes.

In ihrem Kochbuch öffnet Bricia Lopez die Türen zu dieser besonderen Landschaft und den Geheimnissen seiner uralten Esskultur. In 140 authentischen Rezepten zeigt sie, dass Mexikos Bauch weit mehr zu bieten hat als Burritos und Tacos. Ob Großmutter's Schwarze-Bohnen-Suppe oder eine Mole Coloradito - es sind die farbenfrohen und aromatischen Rezepte, die ihre Familie einst selbst aus Oaxaca nach Los Angeles brachte. Von süß bis salzig, Fingerfood bis Familiendinner bestechen die Rezepte durch ihren authentischen Geschmack und die einfache Zubereitung. An einer kleinen Zutatenkunde, den wichtigsten Zubereitungstechniken sowie Rezepten für Limonaden, Cocktails und - nicht zu vergessen - für Moles fehlt es dem Buch natürlich auch nicht.



Bricia Lopez stammt von einer langen Linie von Mezcal-Brennern aus der mexikanischen Oaxaca-Region ab. Sie wuchs in der Küche ihrer Großmutter auf und ist die Co-Inhaberin des Restaurants Guelaguetza in Los Angeles, USA.



Javier Cabral gründete mit gerade einmal 16 Jahren den weit beachteten Foodblog *Teenage Gluster*. Nachdem er als Redakteur beim Vice-Kanal *Munchies* tätig war, schreibt er heute für eine Vielzahl von Publikationen wie die *Los Angeles Times*. *Oaxaca* ist sein erstes Kochbuch.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Bricia Lopez & Javier Cabral

Oaxaca Rezepte aus dem Herzen Mexikos

**Gebunden, 320 Seiten,
mit 300 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Brigitte Rießmann
und Wolfgang Beuchelt
Preis € 35,- [D] 36,- [A]
ISBN 978-3-95728-397-9
Erscheinungstermin 24. Februar 2020**

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller [freigegebenen](#) Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor*innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 38, S. 67, S. 85, S. 93, S. 103, S. 145, S. 191, S. 219, S. 239, S. 249, S. 265, S. 266.

Pressebilder

Bricia Lopez & Javier Cabral: Oaxaca

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 38
Zubereitung von Empenadas



Bild 2
Seite 67
Huevo en Frijol:
Omelett in schwarzen Boh-
nen



Bild 3
Seite 85
diverse Chilaquiles



Bild 4
Seite 93
Molletes: Röstbrot mit
Schwarzer-Bohnen-Paste



Bild 5
Seite 103
Enmoladas: Mole-Enchiladas



Bild 6
Seite 145
Frijol blanco von Bacalao
capeado: Weiße Bohnen mit
paniertem Klippfisch



Bild 7
Seite 191
Pollo enchipotlado: Hähn-
chen in cremiger Chipot-
le-Sauce



Bild 8
Seite 219
Empenadas de San Antoni-
no: Knusprige Empenadas
mit gelber Mole und Hähn-
chen



Bild 9
Seite 239
Arroz con Leche con Dulce
de Garbanzos: Milchreis mit
kandierte Kichererbsen



Bild 10
Seite 249
Guacachile (Cremige Serrano-Salsa), Salsa verde cruda (Rohe grüne Salsa) und Salsa de Tomatillo (Grüne Salsa)



Bild 11
Seite 265
Pasión de Oaxaca



Bild 12
Seite 266
Horchata de Oaxaca: Reiswasser



Bild 13
Autorin Bricia Lopez



Bild 14
Autor Javier Cabral

Copyright Fotografien:
2019 Quentin Bacon/ Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei. Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!