

**Suzanne Zeidy**

## **Rosenwasser & Granatapfelkerne**

*Die authentische Küche aus dem Orient*

**Gebunden, in Halbleinen, 288 Seiten  
mit 200 farbigen Abbildungen  
Preis € [D]29,95 [A] 30,80 / sFr 40,90  
ISBN 978-3-86873-729-5  
Erscheinungstermin 6. Oktober 2014**



In Suzanne Zeidys Elternhaus in Kairo versammelte sich jeden Freitag die ganze Familie zu einem großen ägyptischen Abendessen, wo bei klassisch arabischer Küche geredet, gelacht und gefeiert wurde. Dieses Lebensgefühl und ihre Liebe zur überbordenden Küche des Nahen Ostens teilt die Autorin nun in ihrem ersten Kochbuch mit uns. Neben Klassikern wie gefüllten Weinblättern, Köfte oder Couscous begeistern ihre modernen, neu interpretierten Gerichte, inspiriert von der Straßenküche Kairos. Snacks und Beilagen, Suppen und Fleischgerichte, Süßes und Getränke sowie regionale Spezialitäten zeugen in über 100 Rezepten von der kulinarischen Vielfalt des Morgenlands und zeigen in ihrer Mischung auf, was dessen moderne Esskultur ausmacht. Landestypischen Spezialitäten wie Feteer, Fuul oder Koshary sind zudem eigene Kapitel gewidmet.

**Suzanne Zeidy** wurde in Kairo geboren. Sie studierte in Kairo und New York, wo sie in verschiedenen Restaurants arbeitete. 1997 kehrte sie nach Kairo zurück und eröffnete später ihr erstes Restaurant La Bodega, das sich von den noblen Adressen der Stadt abheben und vor allem durch eine heitere Atmosphäre und gutes Essen überzeugen sollte – mit Erfolg: 2012 eröffnete sie ihr erstes *Cairo Kitchen*-Restaurant in Kairo, das inzwischen Filialen in Maadi, Heliopolis und Alexandria hat. Sie lebt mit ihrem Mann und ihren Söhnen in Kairo.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben. Rezepte können auf Anfrage gedruckt werden.

# PRESSEBILDER

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Bild 01**  
Seite 23  
Frühstücks-Couscous



**Bild 02**  
Seite 24  
Shakshuka



**Bild 03**  
Seite 32  
Feteer Meshaltet



**Bild 04**  
Seite 50  
Gefüllte Weinblätter



**Bild 05**  
Seite 53  
Gebratener Wolfsbarsch auf  
Baba Ghanoush



**Bild 06**  
Seite 66  
Wachteln auf Quinoa-  
Tabboula



**Bild 07**  
Seite 121  
Eingelegte Auberginen



**Bild 08**  
Seite 158  
Kuschari nach Art von  
Alexandria



**Bild 09**  
Seite 165  
Auberginensandwich



**Bild 10**  
Seite 180  
Reis-Kofta



**Bild 11**  
Seite 256  
Kunafa mit Ricotta



**Bild 12**  
Seite 283  
Sahlab

**Copyright:**  
**Jonathan Gregson/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten.  
Bis zu drei Fotos und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung hono-  
rarfrei.  
Rezepte dürfen auf Anfrage abgedruckt werden.**