

## Presstext

Der Balkan ist seit jeher ein kultureller Schmelztiegel: Hier trifft Orient auf Okzident und der Westen auf den Osten Europas. Dadurch entstand auf der Halbinsel zwischen Adria und Schwarzem Meer eine facettenreiche kulinarische Mischung.

Die gebürtige Rumänin Ecaterina Paraschiv-Poirson greift in ihrem Kochbuch *Ibrik* 100 traditionelle Rezepte der Halbinsel auf und öffnet damit das Tor zu den faszinierenden Kulturen und Küchen des Balkans. Ob Baba Ganoush, Mititei, Gulasch oder Baklava – mit *Ibrik* begibt man sich auf eine kulinarische Reise von Bukarest bis Istanbul. Mit Rezepten von Griechenland bis Ungarn auf der einen und von der Türkei bis Moldawien auf der anderen Seite, treffen hier mediterrane Aromen auf herzhaft würzige Gerichte und Klassiker auf neue Interpretationen. Auch der traditionelle türkische Kaffee, der in dem „Ibrik“ genannten Kännchen zubereitet wird, darf hier natürlich nicht fehlen.

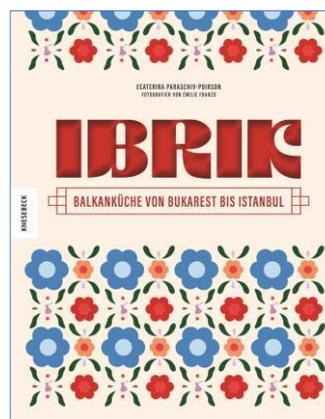
Mit farbenfrohen Akzenten und folkloristischen Elementen in Szene gesetzt, lassen die hier versammelten Gerichte die Gastfreundschaft des Balkans auf dem Teller lebendig werden. *Ibrik* besinnt sich auf Traditionen zurück, ohne dabei die Gegenwart aus den Augen zu verlieren und zeigt, wie viel der Balkan zu bieten hat.



Gäste den Reichtum der Balkanküche entdecken können.

**Ecaterina Paraschiv-Poirson** wurde in Rumänien geboren und wuchs in Frankreich auf. Als sie als Teenagerin in ihr Heimatland zurückkehrte, entdeckte sie ihre kulturellen Wurzeln wieder und verliebte sich neu in die vielfältige Kulinarik der Region. Heute besitzt sie zwei Lokale in Paris, Ibrik Café und Ibrik Kitchen, in denen ihre

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Ecaterina Paraschiv-Poirson**

## **Ibrik** *Balkanküche von Bukarest bis Istanbul*

**Gebunden, 224 Seiten,  
mit 100 farbigen Abbildungen  
aus dem Französischen von Katrin Korch  
Preis € 28,- [D] 28,80 [A]  
ISBN 978-3-95728-521-8  
Erscheinungstermin 23. Juni 2021**

<https://www.ibrik.fr>

Instagram: @ibrikparis

#ibrik

#ibrikkochbuch

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorinnenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 11, S. 24, S. 41, S. 45, S. 81, S. 137, S. 161, S. 179, S. 203.

## Pressebilder

Ecaterina Paraschiv-Poirson: IBRIK

**KNESEBECK**

*Das besondere Buch*



**Bild 1**

Seite 11

Ibrik-Kännchen

Als Ibrik bezeichnet ein traditionelles Gefäß aus Kupfer, in dem türkischer Mokka zubereitet wird.



**Bild 2**

Seite 24

Krautsalat mit Joghurt



**Bild 3**

Seite 41

Dolmas - Gefüllte Weinblätter



**Bild 4**

Seite 45

Keftas - Kräuter-Hackbällchen mit Bulgur-Taboulé



**Bild 5**  
Seite 81  
Gefüllte Tintenfische mit Oliven



**Bild 6**  
Seite 137  
Eingelegte Rote Zwiebeln & eingelegte Senfsamen



**Bild 7**  
Seite 161  
Koulouri - Griechische Sesamringe



**Bild 8**  
Seite 179  
Baklava - Türkisches Blätterteiggebäck



**Bild 9**

Seite 203

Serbet - Fester Sauerkirchsirup



**Bild 10**

Autorinnenfoto

Ecaterina Paraschiv-Poirson

**Copyright:**

**Émilie Franzo/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos und die dazugehörigen Rezepte, ein Autorinnenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.**

**Online dürfen Sie gern fünf Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!**