

Presstext

Hier kommt die neue Lust am Kochen! Denn neben einer Sammlung von potentiellen Lieblingsrezepten, die man immer wieder kochen möchte, teilt die Köchin und Food-Enthusiastin Molly Baz vor allem ihr geballtes Küchenwissen und stattet Hobby-Köch:innen mit den wichtigsten Werkzeugen aus, die auch sie besser und effizienter werden lassen.

Auf klare und unkomplizierte Weise werden hier Rezepte strukturiert und heruntergebrochen, mögliche Fragen bei der Zubereitung hat Molly direkt mitgedacht und beantwortet sie. Im Vordergrund stehen dabei immer maximaler Geschmack, wenig Aufwand und eine gute Prise Wissen, so dass Kochen noch viel mehr Spaß macht. Mollys unkomplizierte Herangehensweise für so ziemlich jede Art der Zubereitung weckt die Freude am Kochen und inspiriert dazu sich an neuen Rezepten und Techniken auszuprobieren. So präsentiert sie Gerichte wie Pastrami-Brathähnchen mit geschmorten Zwiebeln und Dill, Carbonara mit Chorizo und Kichererbsen oder ihre ganz eigenen Interpretationen vom perfekten pochierten Ei.

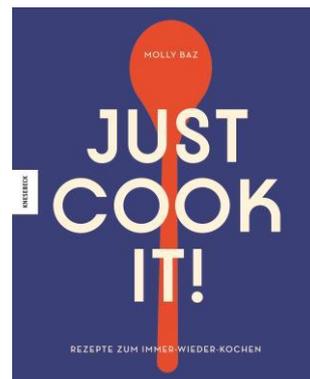
Ein weiteres Highlight im Buch sind die zahlreichen QR-Codes mit Links zu kurzen Videos, in denen Molly die grundlegenden und etwas kniffligeren Techniken nachvollziehbar präsentiert und erläutert.

Ein Buch voller wertvoller Lektionen in der Küche, das dabei die Grundlagen des Kochens auf ansprechende Weise vorstellt.



Molly Baz ist Köchin, Food-Redakteurin und Rezeptentwicklerin, die für zahlreiche Print- und Online-Magazine arbeitet. Bekannt geworden ist sie durch ihre Rezepte und Storys in der Zeitschrift *Bon Appétit*, für die sie auf YouTube auch vor der Kamera ein großes Publikum begeistert. Molly lebt in Los Angeles mit ihrem Mann Ben und ihrem Dackel Tuna.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Molly Baz

Just cook it!

**Rezepte zum
Immer-wieder-Kochen**

**Gebunden, 304 Seiten,
mit 150 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Helmut Ertl
Preis € 32,- [D] 32,90 [A]
ISBN 978-3-95728-549-2
Erscheinungstermin 22. September 2021**

www.mollybaz.com
Instagram: @mollybaz
Twitter: @mollybaz

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. 74, S. 105, S. 109, S. 134, S. 137, S. 150, S. 192, S. 202, S. 209, S. 232, S. 276.

Pressebilder

Molly Baz: Just cook it! Rezepte zum Immer-wieder-Kochen

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 74

Köstliche goldene Hähnchenbrust mit knusprigem Brotsalat



Bild 2

Seite 105

Tostadas mit Kabeljau & saftigem Gurkensalat



Bild 3

Seite 109

Knusprig gebratener Lachs mit Harissa & Fenchel-Zitrus-Salat



Bild 4

Seite 134

Perfekt pochierte Eier mit pikanten Kichererbsen & Pita-Chips



Bild 5
Seite 137
Setzeier all'Amatriciana



Bild 6
Seite 150
Orecchiette mit Speck, Zuckerschoten & Ricotta



Bild 7
Seite 192
Winterlicher griechischer Salat



Bild 8
Seite 202
Geschmorter Kohl mit Erdnüssen & Nuoc Cham



Bild 9
Seite 209
Karamellierter Fenchel mit Parmesankruste



Bild 10
Seite 232
Wirklich leckere Hühnersuppe



Bild 11
Seite 276
Apfel-Tarte mit Miso



Bild 12
Autorinnenfoto I



Bild 13
Autorinnenfoto II



Bild 14
Autorinnenfoto III

Copyright:

**Alle Bilder, außer Bild 12: Taylor Peden & Jen Munk/Knesebeck Verlag
Bild 12: Alex Kveskin/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!**