

Pressetext

Ab in den Topf!

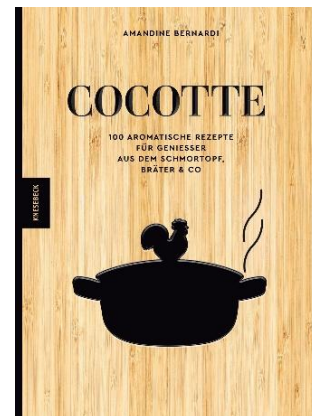
Mit „Cocotte“ liefert die französische Kochbuchautorin Amandine Bernardi unkomplizierte und aromatische Schmortopf-Rezepte für jede Jahreszeit, für den Alltag wie für besondere Festtage.

Das Schmoren ist der Schlüssel zu vollen Aromen und einem einzigartigen Geschmack. Mit ihrem Ausflug in die Welt des entschleunigten, genussvollen Kochens präsentiert Bernardi köstliche Gerichte – von französischen Klassikern wie Boeuf Bourguignon und Blanquette bis hin zu mediterranen, exotischen und vegetarischen Rezepten. Ob herzhafte Eintöpfe, aromatische Currys, raffinierte Fischgerichte oder köstliche Süßspeisen – mit wenig Aufwand entstehen Gerichte voller Geschmack. Ergänzt wird das Buch durch fundierte Tipps zu Zutatenwahl und Techniken, die helfen, das Beste aus dem Schmortopf herauszuholen. Hochwertig gestaltet, verbindet „Cocotte“ Genuss und Inspiration für alle, die sich für entschleunigtes, geschmackvolles Kochen begeistern.



Amandine Bernardi ist eine erfolgreiche französische Kochbuchautorin und Foodbloggerin (knapp 300K Follower:innen). Mit ihrem Blog „Amandine Cooking“ begeistert sie eine breite Leserschaft und inspiriert mit einfachen, alltagstauglichen Rezepten. Ihre Bücher vereinen französische Tradition mit internationalen Aromen und zeigen ihre Leidenschaft für kreative, gesunde Küche. Sie macht gutes Essen für jeden zugänglich.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Amandine Bernardi

Cocotte

*100 aromatische Rezepte für
Genießer aus dem Schmortopf,
Bräter & Co*

Gebunden, 240 Seiten,
mit 105 farbigen Abbildungen
aus dem Französischen von Ursula Fethke
Preis € 40,- [D] 41,10 [A]
ISBN 978-3-95728-015-5
Erscheinungstermin 21. August 2025

www.amandinecooking.com

Instagram: [@amandinecooking](https://www.instagram.com/amandinecooking)

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. 24, S. 48, S. 55, S. 66, S. 96, S. 143, S. 149, S. 156-157, S. 197, S. 225.

Pressebilder

Amandine Bernardi: Cocotte. 100 aromatische Rezepte für Genießer aus dem Schmortopf, Bräter & Co

Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten. Bis zu insgesamt drei Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte), ein Autor:innenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Im Rahmen eines TV-Beitrags können Sie gern mehr Bilder verwenden. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Für Online-Besprechungen sind bis zu acht der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.

Copyright:

[Name Urheber:in]/Knesebeck Verlag



Bild 01
Seite 24

Provenzalischer Schmortopf

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham

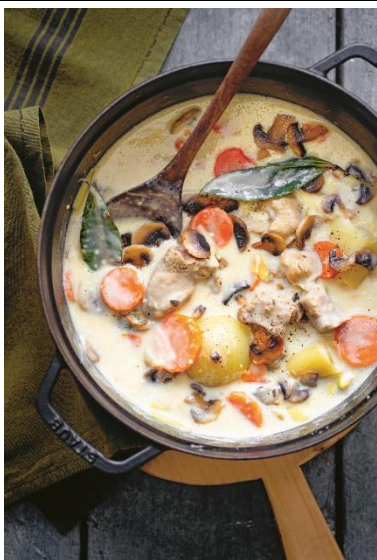


Bild 02
Seite 48

Kalbsfrikassee

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 03
Seite 55

Kalbsschmortopf mit Wintergemüse

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 04
Seite 66

Kalbscurry mit Paprika und Mango

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 05
Seite 96

Schweinefilet mit Champignons

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 06
Seite 143

Ramen mit Huhn

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 07
Seite 149

Tajine mit Huhn

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 08
Seite 156-157

Waterzooï mit Fisch / Lachs mit Gemüse und Kichererbsen

© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Bild 09
Seite 197

Sizilianische Caponata

© Aline Princet/Isabelle Guerre



Bild 10
Seite 225

Bratäpfel mit Honig-Spekulatius-Füllung

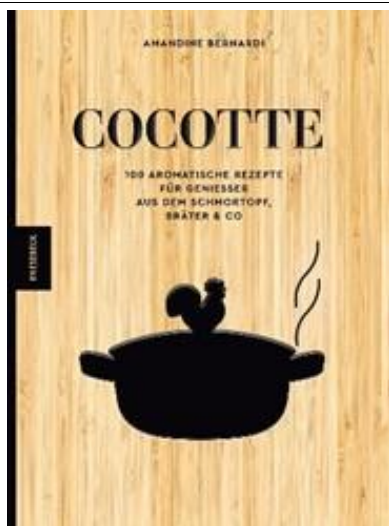
© Fabrice Besse/Bérengère Abraham



Autor:innenporträt

Amandine Bernardi

© Vanessa Lemay



Buchcover

Amandine Bernardi

Cocotte

100 aromatische Rezepte für Genießer aus dem Schmortopf, Brä-ter & Co

Gebunden, 240 Seiten,
mit 105 farbigen Abbildungen
aus dem Französischen von Ursula Fethke
Preis € 40,- [D] 41,10 [A]
ISBN 978-3-95728-015-5

Erscheinungstermin 21. August 2025