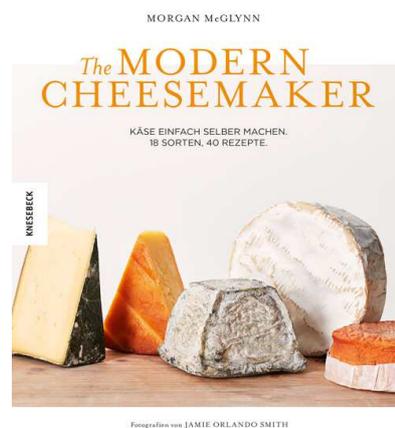


Von Ricotta über Brie bis hin zu Cheddar: Käse-Expertin Morgan McGlynn verrät, wie 18 köstliche Käsesorten ganz einfach selbst zuhause hergestellt werden können! Mit den leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitung wird die eigene Küche im Handumdrehen zur DIY-Käserei. Neben Basics zum Herstellungsprozess erklärt die Autorin auch die verschiedenen Grundzutaten, unterschiedliche Arten von Milch und die speziellen Utensilien, die in jede Hauskäserei gehören. Jede Menge Wissenswertes über den saisonalen Charakter von Käse und seine richtige Lagerung gibt es noch dazu. 40 verführerische Rezepte zeigen außerdem, wie essentiell Käse für verschiedenste Gerichte ist, wie er weiterverarbeitet werden kann und wie das Aroma des jeweiligen Käses seine volle Kraft entfaltet. Bei würzigen Ziegenkäse-Spinat-Schnecken, deftigen Käse-Knoblauch-Scones oder Camembert mit Feigen, Walnüssen und Honig wird jedem Käseliebhaber das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Buch wird abgerundet durch Getränke- und Weinempfehlungen, Tipps für die perfekten Begleiter zu Käse, wie beispielsweise Chutneys, Obst oder Cracker und Ideen für unwiderstehliche Käseplatten. Mit den Profi-Tipps von Morgan McGlynn wird jeder Käse-Fan zum Käse-Experten!

Morgan McGlynn ist die Besitzerin von Cheeses of Muswell Hill, einem preisgekrönten unabhängigen Käseladen in Nord-London. Mit 21 Jahren war sie Großbritanniens jüngste Käsehändlerin, heute ist sie auch häufig im Fernsehen als Käse-Expertin zu sehen. Sie gründete im Jahr 2017 ihre eigene Großhandelsfirma, die die besten Feinkostläden, Hofläden, Michelin- Sternerestaurants und Käsegeschäfte beliefert und ist als Beraterin für führende Einzelhändler tätig.



Morgan McGlynn (Autor/in)

The Modern Cheesemaker

***Käse einfach selber machen.
18 Sorten, 40 Rezepte.***

**gebunden, 224 Seiten mit zahlreichen
Farb-Abbildungen
aus dem Englischen von Claudia
Theis-Passaro, Annegret
Hunke-Wormser
Preis € 28,00 [D] € 28,80 [A]
ISBN 978-3-95728-387-0
Erscheinungstermin 12.03.2020**

Instagram: @morgancheeses

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. 18, S. 53, S. 90, S. 97, S. 140, S. 149, S. 157 alle, S. 197 alle, S. 210-211.

Pressebilder

Morgan McGlynn: The Modern Cheesemaker

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 18

Mit dem richtigen Werkzeug macht das Käseschneiden und -zubereiten noch mehr Freude.



Bild 2

Seite 53

Burrata



Bild 3

Seite 90

Cremiger Ziegenkäse



Bild 4

Seite 97

Ziegenkäse-Spinat-Schnecken



Bild 5

Seite 140

Eine Wachsschicht schützt Hartkäse wie Cheddar vor dem Austrocknen sowie vor unerwünschten Schimmelsporen und Bakterien aus der Luft.



Bild 6

Seite 149

Käse-Knoblauch-Scones



Bild 7

Seite 157

Gouda



Bild 8

Seite 157

Gouda



Bild 9

Seite 157

Gouda



Bild 10
Seite 157
Gouda



Bild 11
Seite 197
Camembert mit gebackenen
Pfersichen



Bild 12
Seite 197
Camembert mit Feige, Wal-
nuss und Honig



Bild 13
Seite 197
Camembert à la Crème
brûlée



Bild 14
Seite 197
Gebackener Camembert mit
Honig und Pistazien



Bild 15
Seite 210-211
Frühlings-Käseplatte



Bild 16
Autorinnenporträt Morgan
McGlynn
© Jamie Orlando Smith

Copyright:

2019 Jacqui Small/Quarto Publishing Group/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!