

03.10.2006 - 14:12 Uhr

AKTUELLE UNGARN-PUBLIKATIONEN: In Magyaren-Suppentöpfe geschaut - Neues Kochbuch "Ungarisch kochen" erschienen

Zürich (ots) -

Einen neuen Blick in ungarische Suppentöpfe und jede Menge Hintergrundwissen zur typischen Magyaren-Küche von heute finden Interessierte im im August 2006 erschienenen Buch "Ungarisch kochen" aus dem Verlag Die Werkstatt. Das Kochbuch von Peter Meleghy ist dabei nicht nur eine Rezeptsammlung klassischer ungarischer Speisen. Es erzählt auch auf lockerer Weise von ihrer Geschichte und blickt damit über den Tellerrand üblicher Kochbücher hinaus.

So erfährt der Leser, was ein "geschmorter Rinderhirte" ist, was er mit Gulasch zu tun hat und weshalb genau dieses berühmte Fleischgericht auf Ungarisch Pörkölt heißt. Auch wird die Frage geklärt, wo eigentlich der Schinken in der Palatschinke steckt und vieles andere mehr.

Die 145 Rezepte von Vorspeisen über Eingelegtes und Knödel bis hin zu Desserts spiegeln die ungarische Kochkunst der Gegenwart wider: Darin steckt in erster Linie wenig Fett, aber viel Aroma. Für Hobbyköche, die nicht das Glück haben, original ungarische Ausgangsprodukte zu besorgen, wird der jeweils würdige Ersatz genannt.

Der Autor wurde 1939 in Budapest geboren. Er lebt seit 50 Jahren in Deutschland und arbeitet als freier Journalist und Mitarbeiter beispielsweise bei führenden kulinarischen Zeitschriften. Sein Credo hat er von Immanuel Kant stibitzt: "Gut essen und trinken ist die wahre Metaphysik des Lebens". Na dann, lassen Sie es sich schmecken!

Erhältlich ist das etwa 190 Seiten umfassende Kochwerk in gut sortierten Buchhandlungen für 16,90 Euro (ISBN-10: 3-89533-521-5 oder ISBN-13: 978-3-89533-521-1).

Ungarisches Tourismusamt Schweiz
Hegibachplatz/Minervastr. 149, CH-8032 Zürich
www.ungarn-tourismus.ch, kostenloses Infotelefon nach
Ungarn: 00800 36 000 000

Rückfragehinweis:

Kontakt für Presseanfragen:
Sandra Szathmáry Bonyai, +41 43 818 51 13
Photo-Download:
www.hungary.com