

Buchtipp: „Kochen nach Beaufort-Box“

Bordküche mal anders

Eine Küche, die sich den Windstärken in Aufwand und Herstellungsart der Gerichte anpasst und dennoch mit kulinarischen Köstlichkeiten den verwöhnten Gaumen überzeugen kann? Claudia Seifert überzeugt mit ihrer „Kochen nach Beaufort-Box“ wie sich mit einfachsten Zutaten, wenig Herdplatten aber viel Fantasie bei wirklich jedem Wetter auf (fast) jedem Boot köstlich kochen und essen lässt

Erdbeereis kann jeder. Aber auf die Idee kommen, es mit gebratenen Erdbeeren zu verfeinern? Passend zum Rumpsteak eine Rum-Marinade kreieren. Mangold mit Kirschen und Frischkäse aufwerten... All das klingt nicht nach Bordküche? Doch! Und zudem nach einer Küche, die sich den Windstärken in Aufwand und Herstellungsart anpasst.

Claudia Seifert, versierte Kochbuchautorin und Seglerin, beweist hier, wie man mit einfachsten Zutaten, wenig Herdplatten aber viel Fantasie bei wirklich jedem Wetter auf (fast) jedem Boot köstlich kochen- und essen - kann.

Angeordnet nach Windstärken, wetterdicht verpackt in einer ansprechenden Metalldose, ist es das ideale Geschenkpaket für alle, die gerne auf dem Wasser unterwegs sind. Die Rezepte sind dabei von der Fotografin Julia Hoersch so lecker, liebevoll und passend in Szene gesetzt, dass man sofort zum – beigelegten! – Kochlöffel bzw. Pfannenwender greifen möchte. Bon Appétit!

Claudia Seifert/Fotos: Julia Hoersch
„Kochen nach Beaufort-Box“
Rezepte für jede Windstärke

184 Seiten, 81 Farbfotos, mit beiliegendem Pfannenwender,
Format 18,1 x 23,5 cm, in Schmuckbox
Euro (D) 19,90 / Euro (A) 20,50 • (ISBN 978-3-667-11702-1)
Delius Klasing Verlag, Bielefeld

Erhältlich im Buchhandel oder unter der Hotline (0521) 559 955