



Elke Gäth & Ulrike Krogmann:

Kitchen 2 Go - Kochen und Backen

Deutsch / Englisch

Über 70 Lieblingsrezepte von Jugendlichen – international, raffiniert, einfach zu kochen. Das ideale Gastgeschenk & ein Stückchen Heimat in der Ferne!

1. Auflage, **weltweiser** Verlag 2013,
160 Seiten, 240 Farabbildungen, 14.80 Euro
ISBN 978-3-935897-25-9



Die kulinarische Neuauflage aus dem weltweiser-Verlag richtet sich an junge Weltenbummler und Fernwehreisende, die ein paar Rezeptseiten Heimat mit ins Ausland nehmen möchten. Ob als Geschenk für Gasteltern, neu gewonnene Freunde, Bekannte oder für sich selbst.

Die Zutaten, die in diesem Buch verwendet werden, sind überall auf der Welt erhältlich. Ganz gleich, ob die Reise nach Amerika, Asien, Afrika, Down Under oder Europa geht – es sind keine komplizierten Umrechnungstabellen notwendig. Zum Abmessen genügen ein Coffee-to-go-Becher, ein Esslöffel und ein Teelöffel.

Die Autorinnen Elke Gäth und Ulrike Krogmann sind selbst begeisterte Köchinnen und haben für *Kitchen 2 Go* über 70 Lieblingsrezepte von Jugendlichen und jungen Erwachsenen gesammelt, darunter Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Desserts, Kuchen, Gebäck und Snacks.

Rezepte wie Kartoffelsalat, Milchreis, Pfannkuchen, Schnitzel, Döner, Pizza, Eiscreme oder Erdbeertorte werden einfach und anschaulich erklärt. Und wenn man sich in fremden Küchen nicht zurechtfindet, gibt das Buch raffinierte Tipps, wie man sich behelfen kann.

Damit man international verbindend zusammen kochen kann, sind alle Rezepte auf Deutsch und Englisch abgedruckt. Das gemeinsame Zubereiten fördert das Verständnis und den Respekt für andere (Ess-)Kulturen, weckt gegenseitige Neugier und macht einfach Spaß.

Kitchen 2 Go ist das ideale Gastgeschenk und ein „Stückchen Heimat“ in der Ferne.

Das Wichtigste in Kürze:

- abwechslungsreiche Rezepte für jeden Anlass
- einfache und meist kurze Anleitungen
- alle Rezepte auf Deutsch und Englisch
- Mengenangaben, die weltweit gültig sind
- Tipps und Tricks zum Kochen in fremden Küchen
- komplette Menüvorschläge
- Platz für eigene Kochideen und Rezeptvorschläge

Ab sofort im Buchhandel oder auf www.weltweiser.de erhältlich!

Blick ins Buch

Englische Anleitung

Deutsche Anleitung

Tipps & Tricks zum Rezept

Schwäbischer Kartoffelsalat	Swabian potato salad
<p>Zutaten: 12 mittelgroße Kartoffeln (1kg) 1 Becher Gemüsebrühe (250ml) 1 TL Senf 5 EL Weißweinessig 4 EL neutrales Öl Salz Pfeffer</p> <p>Zubereitung: Die Kartoffeln waschen und 20–25 Minuten in reichlich Wasser weichkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe, Senf, Essig und Öl gut miteinander vermischen, aber die Kartoffeln gießen und vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1–2 Stunden stehen lassen.</p> <p>Tipps: Kartoffeln nehmen nie mehr und nie weniger Flüssigkeit auf. Es kann sein, dass Sie nach dem Durchziehen nochmals etwas Brühe zugeben müssen, vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Essig abschmecken.</p>	<p>Ingredients: 12 large potatoes (1 kg) 1 cup vegetable stock (250ml) 1 tsp. medium strength mustard 5 tbsp. white wine vinegar 4 tbsp. oil salt pepper</p> <p>Preparation: Wash the potatoes and boil for 20–25 minutes until they are soft. Drain and allow to cool, then peel them and cut into slices. Prepare the stock, add the mustard, vinegar and oil, pour over the potatoes and mix together carefully. Add salt and pepper to taste. Put the salad aside for 1–2 hours and then serve with garnishes.</p> <p>Tip: Potatoes absorb sometimes more liquid than you think. It may be necessary to add more stock during serving as well as more salt and vinegar.</p>