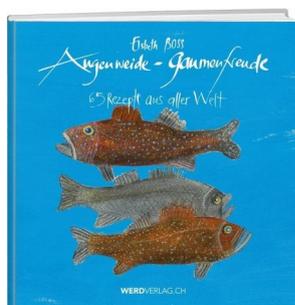


16. Juni 2018 – Erfrischend anders! Wer „**Augenweide – Gaumenfreude. Band 2**“ von Elsbeth Boss, Werd Verlag, aufschlägt, findet kein gewöhnliches Kochbuch vor, sondern eins, das unterschiedliche Genres miteinander verbindet: Rezepte werden untermalt mit gemäldeähnlichen, farbintensiven Abbildungen, auf denen die jeweiligen Zutaten des Gerichts zu sehen sind. So trifft Kulinarik auf Kunst und verschmilzt zu einem intensiven und appetitanregenden Genuss-Erlebnis.



## Alles außer Mainstream

Auch die Gerichte selbst sind alles andere als Mainstream.

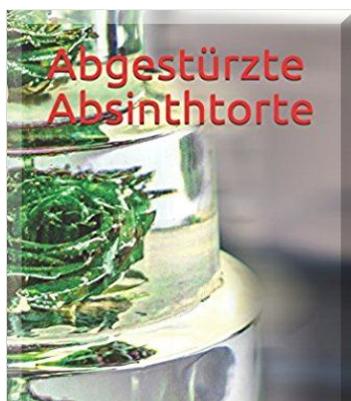
Experimentierfreudige Gourmets kommen voll und ganz auf ihre Kosten, wenn sie beispielsweise Extravagantes wie Cholera nachkochen. Hinter dem eigentümlichen Namen verbirgt sich ein Walliser Gemüsekuchen, der sich wunderbar als leichte Hauptspeise gerade für die warme Jahreszeit eignet. Er erhält seinen fruchtig-sahnigen Geschmack durch eine Extra-Portion Äpfel und Raclettekäse. Exquisit sind zudem der Fleischkuchen aus Hack, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch und die Äplermagronen – eine Kartoffel-Nudel-Speise mit Speckwürfeln und Rahm-Soße.

Fazit: Jedes Essen lockt mit verheißungsvollen Namen, die entweder neugierig machen und auf der Zunge zergehen.

Bookmark the [permalink](#).

« Eine Brise Aloe Vera

Glamour Babouches »



Wir verwenden Cookies, um Inhalte und Anzeigen zu personalisieren, Funktionen für soziale Medien anbieten zu können und die Zugriffe auf unsere Webseite zu analysieren. Außerdem geben wir Informationen zu Ihrer Nutzung unserer Webseite an unsere Partner für soziale Medien, Werbung und Analysen weiter. [Details ansehen](#) [OK](#)