



Leseprobe

Tasty

Ultimativ Tasty

Das Original - Über 160 einfach geniale Rezepte

Bestellen Sie mit einem Klick für 20,00 €



Seiten: 304

Erscheinungstermin: 01. April 2019

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Noch mehr Tasty-Rezepte

Tasty liefert endlich Nachschub an neuen, originellen Rezeptideen für die begeisterten Follower. Mit über 160 Gerichten beeindruckt man nicht nur sich selbst, sondern auch Familie und Freunde. Für das nächste Date oder den gemütlichen Brunch mit den Liebsten ist gesorgt, denn Küchen-Hacks und SOS-Tipps machen dieses Kochbuch zur Kochschule. Einen Großteil der Rezepte gibt es exklusiv nur im Buch, nicht online, darum ist "Ultimativ Tasty" ein Must-have für alle Fans.

Autor

Tasty

Tasty ist das weltweit größte soziale Online-Netzwerk im Bereich Food: Mehr als 230 Millionen Menschen sehen sich weltweit die einfachen und leckeren Video-Rezepte auf Facebook und YouTube an. Die Marke ist darauf ausgerichtet, das Kochen praktisch und einfach für Anfänger und erfahrene Köche zu machen. Seit dem Start 2015 hat Tasty mehr als 65 Milliarden Videoaufrufe zu verzeichnen und erreicht jeden Monat einen von vier Facebook-Nutzern. Der deutsche Facebook-Kanal "Einfach Tasty" hat 2,7 Millionen Follower.

Tasty und *Einfach Tasty* sind Marken der BuzzFeed, Inc.

streichbare«, der Stabilisatoren, Zusatzstoffe und Lebensmittelfarbe zugesetzt wurden. Butter hält sich erstaunlich lange – bis zu sechs Monate –, du musst sie also nicht auf Teufel komm raus sofort verbrauchen. Bewahr sie im Kühlschrank gut verpackt auf, damit sie keinen Geruch annimmt (du kannst sie auch einfrieren). Wenn nicht anders angegeben, verwenden wir in unseren Rezepten ungesalzene Butter. Hast du aber gerade nur gesalzene Butter zur Hand, ist das auch kein Problem – einfach weniger salzen!

Mayonnaise

An Mayo trennen sich die Geister, geschenkt. In der Tasty-Küche hat sie ihren festen Platz, denn ohne sie funktionieren viele Dips, Salate und Sandwichs einfach nicht. Mayonnaise wird aus Eigelb, Pflanzenöl, Zitronensaft und Senf zubereitet. Du kannst anstelle der vollfetten die leichte Version verwenden, von fettfreien Sorten solltest du aber die Finger lassen – sie sind geschmacklich nur ein billiger Abklatsch.

Saucen und Co.

Dijonsenf

Das Rezept für Dijonsenf stammt aus der französischen Region Dijon, deshalb der Name. Der würzige Senf ist von delikater Schärfe und enthält Traubenmost statt Essig. Er schmeckt großartig in Salatsaucen, Saucen und – natürlich – auf Sandwichs.

Scharfer Senf

Er besteht vorwiegend oder ganz aus brauner, fein oder grob gemahlener Senfsaat, die für die markante Würze sorgt. Scharfer Senf macht fette Speisen bekömmlicher und schmeckt perfekt auf Pastrami (oder was immer auch Sally aß, als sie sich mit Harry traf).

Mittelscharfer Senf

Mittelscharfer Senf wird aus milder gelber Senfsaat hergestellt, der für eine leichte Schärfe braune Senfsaat untergemischt wird. Der Hotdog-Klassiker schmeckt auch gut in Saucen. Und: Er hält ewig.

Ketchup

Ketchup ist eine Grundzutat nicht nur in der amerikanischen Küche. Er wird aus Tomaten, Essig, Zucker, Salz und Gewürzen zubereitet. Zu Pommes frites passt er perfekt, aber er ist auch köstlich in Saucen, zum Glasieren und sogar in Salatsaucen (wir sehen uns dann bei der Remoulade auf S. 109 wieder).

Essig

Für die gewisse würzige Note in einem Gericht sorgt nicht selten ein Spritzer Essig. Er wird aus Alkohol hergestellt, allerdings ist dieser längst zu Säure vergoren, wenn das Produkt in den Laden kommt. Essig macht dich nicht beschwipst, aber er kann deine Gerichte durchaus beschwingen. **Branntweinessig** wird zum Einlegen und Einmachen verwendet (und auch zum Säubern). Er hat einen stark sauren Geruch und Geschmack. Für deine Salatsaucen bevorzugst du wahrscheinlich mildere Sorten, zum Beispiel **Rotweinessig** oder **Weißweinessig**, die sich beide großartig in einer Vinaigrette machen. Weißweinessig ist etwas milder als der kräftigere Rotweinessig, der auch die dramatischere Farbe hat (falls es dir um den optischen Effekt geht). **Apfelessig** ist mild und angenehm säuerlich, deshalb eignet er sich gut für Dressings und Marinaden. **Reisessig** wird aus Reis oder Reiswein hergestellt. Er ist eine milde Essigsorte, die Gerichten eine sanfte Säure verleiht. Er eignet sich gut für Dressings und als Kontrast zu mächtigen Gerichten wie unserer Poké Bowl aus Lachs (Seite 127). Und dann gibt es natürlich noch den wunderbaren, würzig-süßen **Balsamico**. Er verbindet sich in einem Salat perfekt mit Olivenöl und verleiht Saucen eine einmalige Note.

Sojasauce

Die dunkelbraune Sauce aus fermentierten Sojabohnen ist in der asiatischen Küche allgegenwärtig. Sie verleiht Marinaden, Saucen und geröstetem Gemüse einen unverwechselbar würzigen, *umami* genannten Geschmack. Wir empfehlen salzarme Sojasauce, damit du stets im Griff hast, wie viel Salz du dazu gibst – nachsalzen kann man immer... Viele Sojasaucen enthalten Weizen, eine gute glutenfreie Alternative ist **Tamari**!

Hoisin-Sauce

Die köstliche dickflüssige Sauce wird aus fermentierten Sojabohnen, Essig, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen (darunter auch das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver u.a. mit Sternanis) hergestellt. Mit dem salzig-süßen und kräftigen Geschmack eignet sie sich perfekt für Fleischmarinaden und -glasuren, als Sauce für Pfannengerührtes oder sogar zum Dippen.

Fischsauce

Die Würzsauce aus mit Salz und Wasser in Holzfäsern vergärten Anchovis ist wichtig für den typischen Geschmack der vietnamesischen und Thai-Küche.

