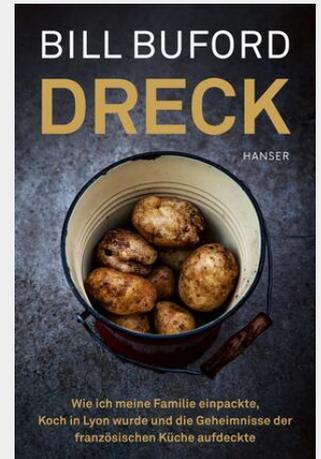


Buford

Dreck

Wie ich meine Familie einpackte, Koch in Lyon wurde und die Geheimnisse der französischen Küche aufdeckte

Bill Buford, Kultautor des Bestsellers „Hitze“, ist zurück am Herd! – Selbstironisch und urkomisch ist die Odyssee auf der Suche nach den Geheimnissen der französischen Küche. Bill Buford, Starautor des „New Yorker“, setzt sich gern Extremen aus. Er lebte unter Hooligans und arbeitete in Italien als Pastamacher. Nun unterwirft er sich den Regeln der französischen Spitzenküche. Dafür verpflanzt er seine Frau und seine dreijährigen Zwillingssöhne kurzerhand nach Lyon. Er wird Bäckerlehrling, Schüler des Institut Paul Bocuse und Praktikant im legendären La Mère Brazier, wo er lernt, wie man ein Fischfilet auf 62,5 Millimeter filetiert, Hummertürmchen baut und wie nah Kameradschaft und Intrige in der Küche beieinanderliegen. Aller Widerstände zum Trotz gibt Buford nicht auf, denn ihn treibt die Frage an: Liegt der Ursprung der französischen Küche in Italien? Eine faszinierende kulinarische Reportage.



26,00 €
24,30 € (zzgl. MwSt.)

*sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3
Werktag*

Artikelnummer: 9783446267718
Medium: Buch
ISBN: 978-3-446-26771-8
Verlag: Carl Hanser Verlag
Erscheinungstermin: 19.10.2020
Sprache(n): Deutsch
Auflage: 1. Auflage 2020
Produktform: Gebunden
Gewicht: 720 g
Seiten: 544
Format (B x H): 145 x 218 mm

