

Grüne Soße

Die besten Rezepte aus Frankfurt und dem Rest der Welt

Welche Kräuter sind die richtigen? Werden die Eier geviertelt oder gehackt untergerührt? Schmand, Quark oder saure Sahne? Über die richtige Zubereitung der Grünen Soße gibt es fast so viele Meinungen, wie es Hessen gibt. In der komplett überarbeiteten Neuauflage von »Grüne Soße« von **Ingrid Schick** stellen neue Patinnen und Paten, allesamt bekannte Hessen, ihre Lieblingsrezepte des beliebten Klassikers vor. Ob traditionelle Frankfurter Versionen, raffinierte Kompositionen aus der Sterneküche oder auch internationale Varianten von Marokko bis Persien.

Nichts schmeckt so sehr nach Heimat wie die Grüne Soße mit ihren frischen Kräutern und Milchprodukten aus der Region. Gleichzeitig ist die Grüne Soße auch eine Globetrotterin, denn auch in der mediterranen, der arabischen und der indischen Küche werden frische Kräuter zu aromatischen Soßen verarbeitet. Für die Neuauflage von »Grüne Soße« hat die Autorin zahlreiche neue Patinnen und Paten gefunden – über 80 Prozent der Rezepte sind neu! Doch auch bekannte Rezepte wurden überarbeitet und angepasst. Das Ziel: Ein Blick über den Frankfurter Tellerand hinaus – nach Hessen, aber auch in die ganze Welt. Herausgekommen sind wunderbare und neue Variationen des beliebten Gerichts. Die Rezepte reichen von »Grüne Soße märchenhaft« über »Hessische Salsa verde« bis hin zu Grüne Soße »Grandma Style«. Und sogar Veganer kommen mit der »Veganen Kartoffelcreme mit sieben Kräutern« und zahlreichen Tipps für vegane Varianten voll auf ihre Kosten.



Das Cover schicken wir Ihnen auf Wunsch gerne in elektronischer Form zu. Übrigens finden Sie die Dateien auch auf der jeweiligen Produktseite auf unserer Website unter dem Reiter „Pressebereich“.

Zusätzlich finden die Leserinnen und Leser auch viele interessante Informationen und Anekdoten rund um die bekannte Kräutersoße. Selbstredend werden auch passende Hauptgerichte oder Beilagen empfohlen. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen.

»Grüne Soße« erscheint im Hardcover-Format (11,2 x 17,8 cm) und kostet 12 Euro.

Ingrid Schick

Entdecke, schmecke und genieße, wo Du lebst! Das ist das Motto von Ingrid Schick. Sie schreibt mit Herzblut Reportagen und Bücher über regionale Spezialitäten, Gastronomien, Ausflugsziele und Naturerlebnisse in ihrer Heimat Hessen. Ein achtsamer Umgang mit Menschen, Tieren und der Natur ist ihr ein Anliegen. So entstand der Pilgerführer »Isch bin dann mal ford«, »Das Oma-Prinzip«, ein Ratgeber für nachhaltige Haushaltsführung, sowie eine kulinarische Hessen-Reihe.

Ingrid Schick

Grüne Soße

Die besten Rezepte aus Frankfurt und dem Rest der Welt

Societäts-Verlag 2023

144 Seiten, Hardcover

€ 12,00 (D) / € 12,40 (A)

ISBN: 978-3-95542-455-8