

# Skandinavische Küche

## Lieblingsrezepte aus dem hohen Norden

### Der pure Geschmack des Nordens



- Spannende Infos zu Herkunft und Tradition bei jedem Rezept
- Stilvoll moderne Rezeptfotografie und stimmungsvolle Landschaftsbilder
- Stilvoll moderne Rezeptfotografie und stimmungsvolle Landschaftsbilder
- Alle Rezepte mit einfachen, überall erhältlichen Zutaten
- Mit über 50 Rezeptklassikern aus Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland

Mit guten Zutaten, einfachen Garmethoden und purem Geschmack begeistert die skandinavische Küche immer mehr Menschen. Ihr Geheimnis: Sie ist naturbelassen und ohne Schnickschnack. Dänen, Schweden, Norweger und Finnen können dank der herrlichen Landschaft, Flüsse, Seen, Meere und Wälder bei den Zutaten aus dem Vollen schöpfen: Lauch, Spitzkohl und Wirsing, Pilze, Heidelbeeren, Rhabarber und sogar Erdbeeren, Kabeljau, Lachs und Muscheln, Hühnchen und Schwein - das sind allesamt Zutaten für eine abwechslungsreiche Küche und herrliche Gerichte. Sämige Lachssuppe, würzig eingelegter Hering, bunt belegte Smørrebrød, saftiger Schinkenbraten oder süße Hefekrapfen sind nur einige der typischen Klassiker aus dem Norden. Holen Sie sich die skandinavischen Köstlichkeiten ganz einfach nach Hause! Machen Sie mit uns eine kulinarische Rundreise und freuen Sie sich auf über 50 traditionelle Rezepte aus Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland. Genießen Sie leckeren

---

Krabbensalat, dänischen Rollbraten, schwedische Köttbullar und norwegischen Skrei. Oder machen Sie sich einen hyggeligen Nachmittag bei Kaffee, Rhabarber Crumble, Prinzessinnentorte, Pfefferkuchen und schwedischer Blaubeersuppe. Erfahren Sie mehr über die kulinarischen Traditionen und die Herkunft so klangvoller Rezeptnamen wie Janssons Versuchung und dem Fliegenden Jakob. Wir freuen uns, unsere Begeisterung für die skandinavische Küche in diesem Buch mit Ihnen zu teilen.

**Autoreninfo:**

Simone Filipowsky ist Hamburgerin, studierte Modedesignerin und Vintage-Liebhaberin. Ihre Leidenschaft für gute Speisen, Produkte und neue Foodtrends spiegelt sich auch auf ihrem Blog wider. "Ich liebe gute Küche ohne Convenience-Produkte und bereite aus ausgewählten Zutaten leckere Gerichte von Grund auf selbst zu. Saisonal koche und backe ich mich mit Früchten und Gemüse durch die Jahreszeiten und liebe ab und zu auch die schnelle Küche. Alltags koche ich sehr gesund, an besonderen Tagen darf auch geschlemmt werden."

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

144 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-5458-6

7,99 EURO