

„Einfach Rehwild - Rehwild einfach“

Koch-Buchtip – nicht nur für den Jägerhaushalt

Bernd Ansorge aus Mittelurbach (ein Stadtteil von Bad Waldsee im Landkreis Ravensburg) hat die Zeit des ersten Corona-Lockdowns genutzt, um sich Gedanken über die genussvolle Verwertung von Rehwild zu machen. Sein Ansatz: Warum nicht bekannte Gerichte „einfach“ mal mit Wildbret vom Reh zubereiten.

Herausgekommen ist ein Kochbuch mit 80 interessanten Rezepten, vom klassischen Aufbruch bis zum Zürcher Geschnetzelten. Auch der Humor kommt nicht zu kurz: Bam(b)i Goreng und R(eh)igatoni al Forno machen neugierig und für jeden Geschmack ist etwas dabei.

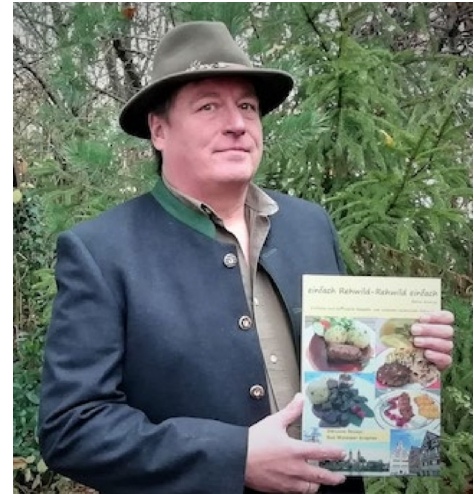


Abb1: Der Autor, Bernd Ansorge.

Bernd Ansorge hat alle Rezepte selbst gekocht, fotografiert und gegessen. Er ist weder gelernter Koch, noch Fotograf. Auf eine perfekte Darstellung wurde bewusst verzichtet. Es gibt tausende Kochbücher, aber keines, dass sich nur mit Rehwild befasst. Es ist kein Grundkochbuch. Ein paar Grundkenntnisse im Kochen sind von Vorteil.

In der Leseprobe findet sich das Rezeptverzeichnis und einige Gerichte als Beispiel.

Neugierig geworden?

Das Kochbuch, das sich auch gut als Geschenk eignet, kann auf Rechnung für 20,00 Euro zzgl. 3,00 Euro Versand direkt vom Autor Bernd Ansorge, berndansorgemu@gmail.com oder Telefon 07524/48640, bezogen werden. Es ist nicht im Handel erhältlich.

Wir finden: „Einfach“ eine gute Idee.

Autor: Ingo Hanak