



Die Stars aus dem Vorratsschrank mit Wow-Effekt



ZS Verlag
Susann Till
Chutneys – Kochen mit kleinen Aromawundern
128 Seiten | Format 18,8 x 24 cm
€ [D] 15,99 | € [A] 16,40
ISBN 978-3-89883-687-6
Erscheinungstermin: 06. Oktober 2017

Was kann man denn mit diesen Chutneys kochen?, fragt sich der eine oder andere. Sehr viel, lautet die Antwort von Chutney-Königin Susann Till und liefert mit ihrem ersten Kochbuch „**Chutneys**“ gleich jede Menge Rezepte für die kleinen Aromawunder aus dem Vorratsschrank, die jedes Gericht aufpeppen. Denn Chutneys sind mehr als Dips oder Saucen! Ihre Gäste werden staunen angesichts dieser Geschmacksexplosion! Zuerst eine einfache Vorspeise: ein Mango-Glasnudel-Salat, im Handumdrehen gezaubert und mit Zitronen-Chutney verfeinert. Dann das Wok-Gemüse mit dem würzigen Birnen-Chutney! Till schaut über den Tellerrand und kombiniert den neuen alten Trend des Selbermachens mit vielen beliebten Rezepten.

Sie hat etwas viel Besseres getan als in Rente zu gehen. Stattdessen machte sie sich mit einer kleinen Chutney-Manufaktur selbstständig. **Susann Till** ist 73, wohnt in Stade bei Hamburg und versüßt oder verschärft seit fünf Jahren das Angebot von 200 Feinkostläden. Sie kocht mit Flüchtlingskindern, organisiert Chutney-Verkostungen und Caterings und sammelt mit Begeisterung Kochbücher. Ihr Credo: „Ruhe hat man auf dem Friedhof.“



© privat