

Standing Order Frühjahr 2025 „Kochbücher Trendy & Promi“

Dortmund, im Januar 2025

Sehr geehrte Damen und Herren,

Kochen ist ein kreatives Erlebnis, das immer wieder neue Trends setzt. In dieser Auswahl finden Sie moderne Rezepte und kulinarische Highlights, die Ihre Kochkünste inspirieren und Ihre Gäste begeistern werden.

Alle hier ausgesuchten Titel erscheinen als festgebundene oder Paperback-Ausgabe.

Zu Ihrer Information hier eine Kostenübersicht für das Gesamtpaket:

23 Titel, ca. € 584,51 ./ . 10% Bibliotheksrabatt = ca. € 526,06

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team der Dortmunder Universitäts-Buchhandlung GmbH

Standing Order Frühjahr 2025

Kochbücher Trendy + Promi

		978-3-	
1 Cienfuegos, R.	Mexico City	791393490	Prestel
2 Coassin, A.	Kochen wie ein echter Italiener	517103945	Südwest
3 DK Verlag	Rebel Girls - das Original	831051076	Dorling Kindersley
4 Dr. Oetker Verlag	Studentenfutter vegetarisch	767019317	Dr. Oetker
5 Edition Michael Fischer	Buddha Bowls	745909562	EMF
6 Edition Michael Fischer	Genussmomente	745927597	EMF
7 Edition Michael Fischer	Easy Baking für Teenies	745927603	EMF
8 Franz, T.	Meine liebste Mahlzeit	39022649	AT Verlag
9 Friedrich-Ebert-Stiftung	100 Jahre, 100 Orte, 100 Rezepte	801206864	J.H.W. Dietz Nachf.
10 Hank, S.	Jetzt gibt's Beef!	960965497	Community Editions
11 joeskochwelt	Schneller Kinderteller	960965411	Community Editions
12 Jung, J.	Koreanisch kochen	809449973	Bassermann
13 Khan ,A.	Monsoon	831051281	DK Verlag Dorling Kindersley
14 Kiehnle, H.	Kiehnle Kochbuch	775019217	Hädecke Verlag
15 Kishimoto, M.	NARUTO SHIPPUDEN	551803030	Carlsen
16 Lee, S. H.	Singapur	831050581	Dorling Kindersley
17 Lemke, A.	Das vegane Backbuch	742325525	riva
18 Loddo, S.	Come a casa	954533435	Becker Joest Volk Verlag
19 Mancusi, M.	Das offizielle Wednesday-Kochbuch	833246463	Panini Verlags GmbH
20 Newman,K.	Rezepte aus dem Multiversum	964810342	Zauberfeder Verlag
21 Rosenthal, V.	HORIZON	833246333	Panini Verlags GmbH
22 Sodha, M.	Happy	831050789	Dorling Kindersley
23 Stemberg, S.	Stemberg	831050390	Dorling Kindersley

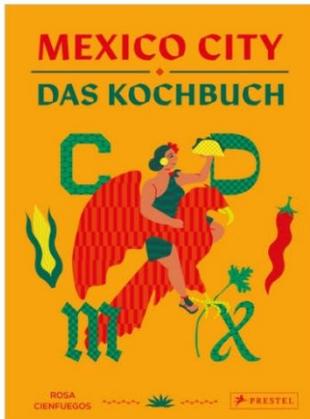
23 Titel zum Gesamtpreis von 584,51 €
./ . 10 % Bibliotheksrabatt ca. 526,06 €

Standing Order Frühjahr 2025

Kochbücher Trendy + Promi

1	Cienfuegos, R.	Mexico City	36,00 €	01.05.
2	Coassin, A.	Kochen wie ein echter Italiener	25,00 €	16.04.
3	DK Verlag	Rebel Girls - das Original	19,95 €	31.03.
4	Dr. Oetker Verlag	Studentenfutter vegetarisch	22,99 €	05.02.
5	Edition Michael Fischer	Buddha Bowls	12,99 €	28.01.
6	Edition Michael Fischer	Genussmomente	7,99 €	21.01.
7	Edition Michael Fischer	Easy Baking für Teenies	15,00 €	25.02.
8	Franz, T.	Meine liebste Mahlzeit	32,00 €	26.03.
9	Friedrich-Ebert-Stiftung	100 Jahre, 100 Orte, 100 Rezepte	25,00 €	13.01.
10	Hank, S.	Jetzt gibt's Beef!	32,00 €	25.04.
11	joeskochwelt	Schneller Kinderteller	19,90 €	27.06.
12	Jung, J.	Koreanisch kochen	7,99 €	02.04.
13	Khan ,A.	Monsoon	29,95 €	06.03.
14	Kiehnle, H.	Kiehnle Kochbuch	25,00 €	03.
15	Kishimoto, M.	NARUTO SHIPPUDEN	29,00 €	28.01.
16	Lee, S. H.	Singapur	26,95 €	31.03.
17	Lemke, A.	Das vegane Backbuch	20,00 €	18.02.
18	Loddo, S.	Come a casa	32,00 €	11.04.
19	Mancusi, M.	Das offizielle Wednesday-Kochbuch	35,00 €	03.06.
20	Newman,K.	Rezepte aus dem Multiversum	34,90 €	28.02.
21	Rosenthal, V.	HORIZON	35,00 €	20.05.
22	Sodha, M.	Happy	29,95 €	31.03.
23	Stemberg, S.	Stemberg	29,95 €	31.03.

23 Titel zum Gesamtpreis von 584,51 €
./ . 10 % Bibliotheksrabatt ca. 526,06 €



Mexico City – Das Kochbuch

Authentische Rezepte aus Mexiko-Stadt. - Mit Motiv-Farbschnitt und besonders schöner Ausstattung
von **Rosa Cienfuegos**
Prestel
Hardcover, Deutsch, 256 Seiten

EUR **36,00**

ET: 01.05.2025
AT: 22.04.2025
978-3-7913-9349-0

● Noch nicht lieferbar

Ein genussvoller kulinarischer Streifzug durch Mexikos Hauptstadt

Ciudad de México, die energiegeladene Hauptstadt Mexikos, ist ein magischer Ort, an dem sich die kulinarischen Traditionen des ganzen Landes vereinen. In diesem Kochbuch führt Rosa Cienfuegos durch die vielfältige Welt der Straßenmärkte, Taquerías, Cantinas, Cafés und Bars von Mexiko-Stadt.

Über 80 Rezepte – von traditionellen Gerichten bis zu Streetfood – bieten eine bunte Palette an authentischen Geschmackserlebnissen: Tostadas mit Pulled Pork, Huevos rancheros, Kartoffel-Chorizo-Tacos, mit Käse gefüllte Jalapeños, Kaktusfeigensalat, Erdnuss-Mole, Schokoladen-Tamales, erfrischende Horchata und aromatische Salsas wie Pico de gallo, Guacamole oder Chamoy.

Stimmungsvolle Fotos, die das besondere Flair von Mexico City einfangen, und Insider-Tipps für die besten kulinarischen Adressen der Stadt bringen echtes mexikanisches Lebensgefühl in die heimische Küche. Buen provecho – guten Appetit!



Spitzen-Titel

Kochen wie ein echter Italiener

verblüffend simple & garantiert echte Lieblingsrezepte - @cookingwithbello
von **Angelo Coassin**, übersetzt von **Wiebke Krabbe**

Südwest
Hardcover, Deutsch, 176 Seiten

EUR **25,00**

ET: 16.04.2025
AT: 07.04.2025
978-3-517-10394-5

● Noch nicht lieferbar



Heißgeliebte italienische »Mamma-Küche«

Angelo ist ein waschechter Italiener und hat seine Leidenschaft fürs Kochen von seiner *famiglia* geerbt.

Angelo ist der kreative Kopf des erfolgreichen Accounts @cookingwithbello auf Instagram und TikTok. In seinem Buch verrät er seine 70 Lieblingsrezepte der heißgeliebten »Mamma-Küche«. Sie sind alle extrem leicht nachzukochen und schmecken dabei verblüffend echt italienisch. Schlemm dich durch Lasagne, Pizza, Pasta, Vitello Tonnato, Calamari ... bis hin zu unwiderstehlichen Dolci, wie Tiramisù und Panna Cotta.

Das kennst du alles schon? Das kannst du als Italienfan aus dem Handgelenk kochen? Ja, aber ... dieses Buch stellt alles in den Schatten! Denn Angelo gelingt es, die italienischen Klassiker mit einfachen und überall erhältlichen Zutaten so simpel aufzubereiten, dass das Kochen zum Kinderspiel wird.

Angelo sagt: »Mach dich bereit für die sexiesten italienischen Rezepte, die du je in deinem Leben gegessen hast ... mamma mia!« ... und er hat recht!

Ausstattung: ca. 90 farbige Fotos

Spitzen-Titel

Rebel Girls - das Original. Cookbook for Rebel Girls

50 Rezepte und inspirierende Geschichten von Köchinnen aus der ganzen Welt. Für Mädchen ab 8 Jahren
herausgegeben von **DK Verlag - Kids**, übersetzt von **Wiebke Krabbe**

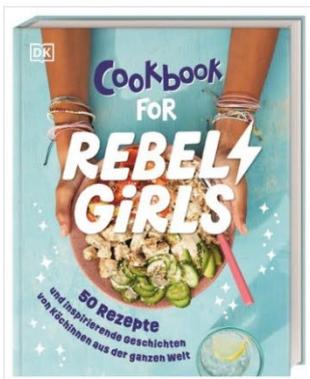
Rebel Girls - das Original
DK Verlag Dorling Kindersley
Hardcover, Deutsch, 160 Seiten, 1. Auflage

EUR **19,95**

ET: 31.03.2025
AT: 18.03.2025
978-3-8310-5107-6

● Noch nicht lieferbar

ab 8 Jahren



You can do it – Das Kochbuch für starke Rebel Girls

- **50 leckere Rezepte:** vom klassischen Pfannkuchen bis zum vietnamesischen Kokosnuss-Toast
- **Inspirierende Rolemodel-Porträts** internationaler Köchinnen
- Einfache **Schritt-für-Schritt-Anleitungen** und bunte Girlpower-Illustrationen
- Perfekt **für Mädchen ab 8 Jahren** – von Rebel Girls getestet!

Selbstbewusst und kreativ in der Küche

Rebel Girls ist eine globale Empowerment-Marke, bekannt geworden mit den "Good night stories for Rebel Girls". Rebel Girls sind starke Mädchen, die alles sein und alles schaffen können!

Selbst den Kochlöffel in die Hand zu nehmen, macht **unabhängig**, bringt **Spaß** und boostert das **Selbstbewusstsein**. Alle Rezepte wurden von echten Rebel Girls getestet und bieten eine **abwechslungsreiche Mischung aus beliebten Klassikern und kreativen Gerichten**, wie afrikanischem Erdnusseintopf. **Schritt für Schritt** lernen die Mädchen, ihre kulinarischen Fähigkeiten zu entfalten und selbstsicher eigene Gerichte zu kreieren. Eine Skill-School zeigt **die wichtigsten Schneidetechniken**.

Begleitet wird das Mädchen-Kochbuch durch **motivierende Geschichten erfolgreicher Frauen** aus der Gastronomie und **bunte, diverse Illustrationen** im „Rebel Girls“-Style.

Inspiziert und empowert die Welt der Kulinarik erobern: DAS Kochbuch für alle rebellischen Mädchen, die sich in der Küche kreativ austoben wollen!



Studentenfutter vegetarisch

Das ultimative Veggie-Studentenkochbuch. Einfach und gesund kochen für wenig Geld.
von **Dr. Oetker Verlag**

Dr. Oetker - ein Verlag der Edel Verlagsgruppe
Hardcover, Text, Bilder, Deutsch, 224 Seiten, 1. Auflage, 1. Auflage

EUR **22,99**

ET: 05.02.2025
AT: 28.01.2025
978-3-7670-1931-7

● Noch nicht lieferbar

Studentenfutter vegetarisch

Das ultimative Veggie-Studentenkochbuch. Einfach und gesund kochen für wenig Geld.

von Dr. Oetker Verlag

Dr. Oetker - ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

Hardcover, Text, Bilder, Deutsch, 224 Seiten, 1. Auflage, 1. Auflage

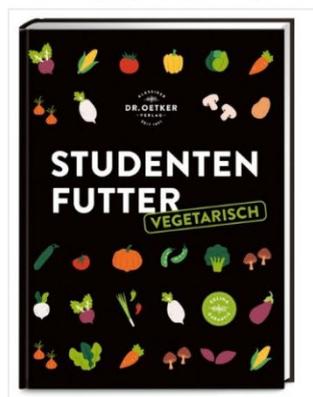
EUR 22,99

ET: 05.02.2025

AT: 28.01.2025

978-3-7670-1931-7

● Noch nicht lieferbar



Hausarbeiten und Prüfungen sind nicht die einzigen Herausforderungen, die Student*innen zu meistern haben – für viele heißt es erstmals auch: Selberkochen! Gesunde, günstige und zugleich leckere Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen ist dabei im stressigen Uni-Alltag gar nicht so leicht, erst recht nicht für Vegetarier. Dabei kann es doch so einfach sein. Dr. Oetker zeigt, wie sich im Handumdrehen über 100 köstliche Gerichte zaubern lassen, die ohne umfangreiches Küchenequipment auskommen und gleichzeitig ins oft magere Studentenbudget passen. Von One-Pot-Gerichten, die auf kleinem Raum zubereitet werden können, über gesunde Lunchboxen zum Mitnehmen bis hin zu Pasta-Chips für die WG-Party – hier findet sich alles, was das Studentenherz begehrt. Alleine oder mit Kommiliton*innen in der WG-Küche zu kochen macht nicht nur Spaß, das Ergebnis schmeckt garantiert auch besser als das, was die Mensa aufischt. Unser Studentenfutter verdient ganz klar die Bestnote!

Preisreduktion

Buddha Bowls – Eat the rainbow – Teenie-Kochbuch (Teenager)

Easy & healthy Bowls für Teenies

herausgegeben von Edition Michael Fischer

Edition Michael Fischer / EMF Verlag

Hardcover, Deutsch, 64 Seiten, 1. Auflage, 1. Auflage

EUR 12,99

ET: 28.01.2025

AT: 28.01.2025

978-3-7459-0956-2

● Vorübergehend nicht lieferbar



Buddha Bowls – Die Schüssel mit dem Wow-Effekt!

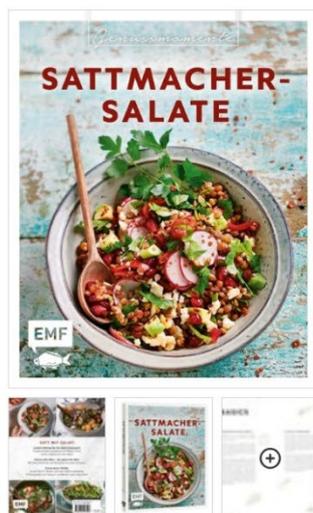
Lecker, gesund und **farbenfroh**: Buddha Bowls machen Spaß und sind leicht zuzubereiten. Mit dem frischen Essen aus der Schüssel fällt es gar nicht schwer, sich **ausgewogen zu ernähren** – und die bunten Bowls sind noch dazu **ein echter Hingucker!** Die Rezepte bieten eine bunte und abwechslungsreiche Mischung an Frühstücks-Bowls sowie vegetarischen, fisch- und fleischhaltigen Bowls, die auch **in deiner Insta-Story** eine gute Figur machen!

- **Bunter Schüsselgenuss für eine ausgewogene und gesunde Ernährung**
- **Über 25 Instagram-taugliche Wow-Rezepte**
- **Große Vielfalt** – für jeden Geschmack ist etwas dabei
- Sowohl **Fleischliebhaber** als auch **Vegetarier** und **Veganer** kommen auf ihre Kosten

Was macht die Buddha Bowl besonders?

Schon seit Jahren sind sie der **Trend auf Social Media** und mittlerweile auch von den Speisekarten angesagter Lokale nicht mehr wegzudenken: Buddha Bowls machen nicht nur glücklich und zufrieden, sondern sind auch richtig gesund und sehen noch dazu super aus! Die ausgewogene Zusammenstellung aus **Kohlenhydrat-, Fett- und Proteinquellen** versorgt den Körper mit allem, was er braucht, um Kraft zu tanken.

Ob **Knusper-Kichererbsen-Bowl**, **Melon-Fake-Tuna-Bowl**, **Regenbogen-Poke-Bowl** oder **Green-Goddess-Smoothie-Bowl** – hier findet jeder Hobby-Food-Blogger das richtige Rezept! Da möchte man doch sofort die Kamera zücken. *#foodporn*



Genussmomente: Sattmacher-Salate

Geniale Rezepte – von Meal-Prep bis Partygenuss | Bunter Linsensalat, Spaghettisalat mit Zuckermelone & Mozzarella, Lomi Lomi Salmon und mehr

herausgegeben von Edition Michael Fischer

Edition Michael Fischer / EMF Verlag

Hardcover, Deutsch, 64 Seiten, 1. Auflage, 1. Auflage

ca. EUR 7,99

ET: 21.01.2025

AT: 16.01.2025

978-3-7459-2759-7

● Noch nicht lieferbar

SATTisfaction garantiert!

Salat ist für dich nur eine gesunde, aber lästige Beilage oder ein langweiliges Diät-Essen, das nicht satt macht? Da verpasst du aber was! Denn Salat kann so viel mehr – nicht zuletzt eine vollwertige und absolut leckerere Hauptmahlzeit sein. Klingt gut? Dann findest du in diesem Band der beliebten Genussmomente-Reihe die richtigen Rezepte, um das ganze Jahr lang gesund, sättigend und lecker zu schlemmen.

In diesem Buch erwarten dich:

- **25 abwechslungsreiche** Salat-Rezepte zum Sattessen und Gutfühlen – das ganze Jahr lang!
- **Tipps und Tricks**, um deinen Salat aufzupeppen, **Saisonkalender** für Obst & Gemüse
- **Handliches Format** und **modernes Design** zum **unschlagbaren Preis**

Die Zeiten, in denen du dir Salat als eine Schüssel welches Grünzeug vorgestellt hast, sind von nun an vorbei. Stattdessen landet ein Kürbis-Linsen-Salat mit Radicchio, der Greek Style Coleslaw oder ein leichter Frühlingssalat mit Halloumi und Beeren auf deinem Teller. Das macht nicht nur satt und glücklich, sondern auch das Leben leichter – denn Salate eignen sich hervorragend als Meal-Prep, gesunde Zwischenmahlzeit oder schnelle Feierabendküche. Probier es selbst aus und lass es dir schmecken!

Easy Baking für Teenies

50 einfache Trend-Rezepte für Teenager | Cinnamon Roll Cake Pops, Energy Bites, Piñata-Cake, Matcha-Tiramisu-Torte und viele mehr!

Edition Michael Fischer / EMF Verlag

Hardcover, Deutsch, 128 Seiten, 1. Auflage, 1. Auflage

ca. EUR 15,00

ET: 25.02.2025

AT: 20.02.2025

978-3-7459-2760-3

● Noch nicht lieferbar



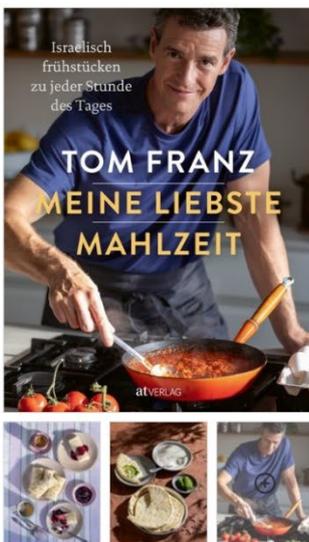
Bake it easy!

Kekse, Kuchen, leckere Torten und wunderschöne Cupcakes... wer kann da schon widerstehen? Vor allem in den sozialen Netzwerken sehen die süßen Kreationen immer zum Anbeißen lecker aus! Aber hast du schon mal versucht, selbst den Ofen anzuschmeißen? Mit diesem Buch lernst du alle Grundlagen, die du brauchst, um das schönste (und leckerste!) Gebäck zu zaubern. Probier's doch mal aus!

In diesem Buch erwarten dich:

- 50 easy Backrezepte für Kuchen, Torten, Muffins, Cupcakes & mehr!
- Alle Grundlagen und Skills, die du zum Backen brauchst
- Gelingsicher und für jeden Anlass – von der Party bis zum Pausensnack

Du willst bei der Familienfeier glänzen, eine coole Geburtstagstorte zaubern, deine Freund*innen mit selbst gemachten Cookies beeindrucken und dazu gleich noch ein paar schicke Fotos auf Social Media posten? Kein Problem! Mit diesen 50 Rezepten bist du für jeden Anlass und jede Situation gewappnet: Pizza-Cracker für den Filmeabend, Mohn-Zitronen-Cookies für Mamas Geburtstag, Buttermilk Pancakes zum Frühstück und vieles mehr. Nichts wie los, dein neues Hobby wartet auf dich!



Meine liebste Mahlzeit

Israelisch frühstücken zu jeder Stunde des Tages

von Tom Franz, Vorwort von Andrea Kiewel, Fotos von Daniel Lailah

AT Verlag

Hardcover, Deutsch, 200 Seiten, 1. Auflage

ca. EUR 32,00

ET: 26.03.2025

AT: 24.03.2025

978-3-03902-264-9

● Noch nicht lieferbar

Keine Mahlzeit verkörpert die israelische Küche so sehr wie das Frühstück. Es wird meist in Buffetform angerichtet und hat seinen Ursprung in den Kibbuzim, den gemeinschaftlichen landwirtschaftlichen Betrieben, wo herzhaftes Speisen einst die harte Arbeit auf den Feldern begleiteten. Inzwischen erfreuen sich Menschen weltweit an der israelischen Frühstückskultur.

Tom Franz hat zahlreiche köstliche Rezepte zusammengetragen: von frischen Salaten und herzhaften Aufläufen über Fisch-, Eier- und Käsegerichte bis hin zu raffinierten Backwaren. Gewürze und Zutaten aus dem Orient oder aus Osteuropa sind keine Seltenheit und zeugen von der kulinarischen Vielfalt des Landes. Alle Rezepte sind frei kombinierbar und ermöglichen beeindruckende Frühstücksbuffets oder ausgiebige Brunch-Menüs. Ob für eine große Gruppe oder nur für sich selbst – das Buch bietet die passenden Gerichte – nicht nur fürs Frühstück, sondern für den ganzen Tag. Mit einem Vorwort von Andrea Kiewel.

weniger



100 Jahre, 100 Orte, 100 Rezepte

Ein internationales Kochbuch der Friedrich-Ebert-Stiftung

herausgegeben von Friedrich-Ebert-Stiftung

Dietz, J.H.W., Nachf.

Softcover, mit Klappen, Bilder, Text, Fotografien, Deutsch, 224 Seiten, 1. Auflage

ca. EUR 25,00

ET: 13.01.2025

AT: 13.01.2025

978-3-8012-0686-4

● Noch nicht lieferbar

Die Friedrich-Ebert-Stiftung wird 100 Jahre. In diesem Kochbuch finden Sie 100 regionale Rezepte aus 100 Standorten weltweit. Jedes der Rezepte wird von einem »Tischgespräch« begleitet. Hier erfahren Sie, wie diese vielen unterschiedlichen Gerichte kulinarischen Genuss mit einer starken Demokratie und einer solidarisches Gesellschaft verbinden.

Was haben etwa Aseeda aus dem Sudan und argentinische Choripán gemeinsam? Beide Gerichte sind beliebte Mahlzeiten, um Demonstrierende, die sich für Demokratie oder Frieden einsetzen, mit dem nötigen Durchhaltevermögen auszustatten. Dazu ein erfrischender Cha Thai? Der wurde durch junge asiatische Aktivist:innen weit über Thailand hinaus zu einem Symbol demokratischer Solidarität gegen Autoritarismus. Zum internationalen Tag der Arbeit haben wir gleich drei Rezeptvorschläge für Sie. Warum genau, das lesen Sie in unseren Tischgesprächen.

Empfehlungstitel

Jetzt gibt's Beef!

Burger, Ribs und Dips von Salt Hank

von Salt Hank, Henry Laporte

Community Editions

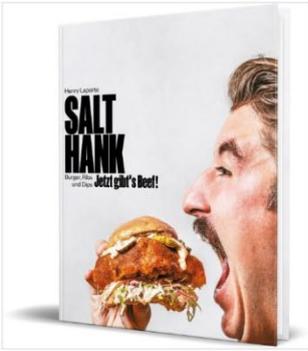
Hardcover, Deutsch, 256 Seiten, 1. Auflage, 1. Aufl. 2025

EUR 32,00

ET: 25.04.2025

978-3-96096-549-7

● Noch nicht lieferbar



Salt Hank: Geschmacksknaller für echte Foodlover!

Wenn Salt Hank auf TikTok und Instagram sein Messer schwingt, läuft Foodies das Wasser im Mund zusammen: Blitzschnell hackt, brutzelt und schmort er, bevor er mit zufriedenen Grinsen Gewürze und Saucen über seinen Meisterwerken verteilt. So bringt er Burger, Sandwiches und Fritten auf ein völlig neues Level. In seinem Kochbuch gibt es nun die Rezepte für seine Kultgerichte: von Tacos und Burritos über Steak und Rippchen bis hin zu seinen speziellen Saucen-Kreationen, die aus jedem Sandwich eine Geschmacksexplosion machen — "Männerküche" (für alle Geschlechter) im besten Sinne!

Debit

Schneller Kinderteller

Über 45 Rezepte, die deine Kinder lieben werden

von **joeskochwelt**

Community Editions

Hardcover, Deutsch, 128 Seiten, 1. Auflage, 1. Aufl. 2025

EUR 19,90

ET: 27.06.2025

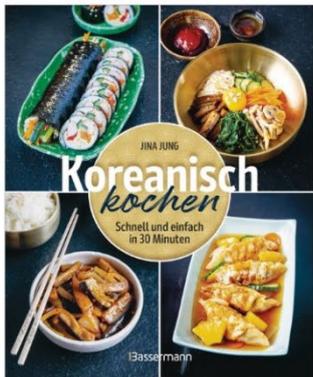
978-3-96096-541-1

● Noch nicht lieferbar



Über 45 Gerichte, die deine Kinder lieben werden!

Was essen wir heute? Endlich gibt es eine Antwort auf die liebste Frage aller Kinder, die garantiert glücklich macht — dank dem ersten Kochbuch von joeskochwelt! Von Klassikern fürs Mittag- oder Abendessen über Proviant für Kita und Schule bis hin zu süßen Desserts bietet Joes Rezeptvielfalt Genussgarantie für Groß und Klein — auch für Picky Eater! Außerdem gibt der Familienvater Tipps und Tricks für die stressfreie Verköstigung bei Kindergeburtstagen, das geschickte Unterschmuggeln von Gemüse oder wie sich Kinder selbst beim Kochen ausprobieren können — und dabei möglichst wenig Chaos anrichten.



Koreanisch kochen

Schnell und einfach in 30 Minuten

von **Jina Jung**, Fotos von **Sandra Mahut**

Bassermann

Hardcover, Deutsch, 72 Seiten, Deutsche Erstausgabe

EUR 7,99

ET: 02.04.2025

AT: 24.03.2025

978-3-8094-4997-3

● Noch nicht lieferbar

Die koreanische Küche wird immer beliebter. Zuhause koreanisch zu kochen, geht zudem schneller, als den Lieferdienst zu bemühen. Bibimbap, Wrap mit frittiertem Hühnchen, Bulgogi, gebratener Reis mit Kimchi oder süße Reisküchlein in drei Farben - diese Gerichte bringen Schwung in jede Alltagsküche. Dabei lassen sich die 30 Rezepte in diesem Buch mit nur wenigen Zutaten und in maximal 30 Minuten umsetzen.

- K-Food - kompetent koreanisch kochen
- 30 leckere koreanische Gerichte in maximal 30 Minuten zubereiten
- Beliebte Gerichte mit wenig Zutaten: Bibimbap, Spinatsalat, gebratene Auberginen, gebratener Reis mit Kimchi, Bulgogi und vieles mehr
- Schneller zubereitet als der Lieferdienst kommt

Spitzenliter

Monsoon

Original indisch kochen. Eine Reise für alle Sinne: indische Kochkultur gepaart mit persönlichen Geschichten. 80 traditionelle Rezepte

von **Asma Khan**, herausgegeben von **DK Verlag**

DK Verlag Dorling Kindersley

Hardcover, Deutsch, 256 Seiten, 1. Auflage

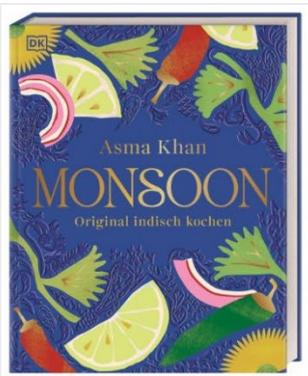
EUR 29,95

ET: 06.03.2025

AT: 24.02.2025

978-3-8310-5128-1

● Noch nicht lieferbar



In jedem Gericht eine Prise Lebensfreude!

- **Frauenpower pur!** Das neue Kochbuch der preisgekrönten Köchin und Frauenrechtlerin **Asma Khan**
- Authentisch & aromatisch: **80 traditionelle Rezepte** mit Wissen und Techniken für **kreative Aromenkombinationen**
- Maximaler Geschmack: Chicken Jhal Farezi, Kürbis-Dal, Safran-Lassi u.v.m.
- Eine Reise für alle Sinne: **indische Kochkultur** gepaart mit **persönlichen Geschichten**
- **"Chef's Table"**: Asma Khan war die erste britische Köchin, die in der Netflix-Serie portraitiert wurde

Original indisch kochen, das ganze Jahr

In diesem **einzigartigen Kochbuch** entführt die preisgekrönte Autorin und leidenschaftliche Köchin Asma Khan auf eine **kulinarische Reise** in ihre Heimat. Sie gibt Einblicke in die saisonale indische Küche und zeigt, wie sich das **Zusammenspiel der Aromen mit den Jahreszeiten** wandelt. Ob scharf, salzig, süß, sauer, herb oder bitter, ob zur Monsoon- oder Trockenzeit: Erleben Sie in **80 aromatischen Rezepten** perfekte Geschmacksharmonien und lernen Sie ganz nebenbei **traditionelle Kochtechniken** aus Asma Khans reichem Erfahrungsschatz kennen. Von bengalischem Fisch-Curry und Saag Aloo bis hin zu Karak Chai – das ist Indien in Ihrer Küche!

"Monsoon" ist ein Muss für alle, die zu Hause authentisch indisch kochen und dabei die Geschichten und Aromen hinter den Gerichten entdecken möchten.





Presseschwerpunkt

Kiehnle Kochbuch

Jubiläumsausgabe mit Original-Rezepten von 1921

von **Hermine Kiehnle**

Hädecke Verlag

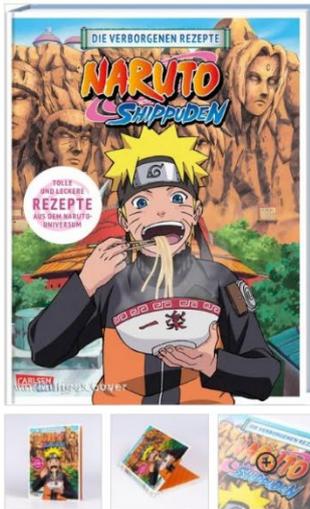
Hardcover, Leinen, Text, Abbildungen, Diagramme, Charts, Grafen, Deutsch, 616 Seiten, 1. Auflage, Reprint

Das Kiehnle Kochbuch steht seit Generationen in vielen Küchen-Regalen und gibt auf alle Koch-Fragen verlässlich Antwort. Besonders »das Grüne« ist manchem noch gut im Gedächtnis, von dessen täglicher Verwendung die zahlreiche Zettelchen zeugten, die aus den Seiten hervortugten. Dieser Nachdruck im Format der ersten Ausgabe des Kiehnle-Kochbuchs beinhaltet alle 1.970 Originalrezepte, jedoch nicht mehr in Frakturschrift, sondern in Schriften aus den 1920er-Jahren. Das Buch deckt alles ab (Kochen, Zubereiten, Einmachen), was man seinerzeit kaufen oder im eigenen Küchengarten anbauen konnte. Im Anhang wird das Decken einer Tafel genauso erläutert, wie die Reinhaltung der Küche und das Herstellen einer einfachen Kochkiste.

EUR 25,00

ET: März 2025
978-3-7750-1921-7

● Noch nicht lieferbar



NARUTO SHIPPUDEN: Die verborgenen Rezepte

von **Masashi Kishimoto**, übersetzt von **Monja Reichert**

Carlsen

Hardcover, Bilder, Text, Deutsch, 168 Seiten, 1. Auflage, Auflage

Kochen wie die berühmtesten Ninja der Welt! Das offizielle Naruto-Kochbuch!

Die von Naruto so heiß geliebten Ramen sind inzwischen zum absoluten Food-Trend auch außerhalb Japans geworden.

Wer also gern mal Narutos Ramen, Choijis Nikuman (mit Hackfleisch gefüllte Dampfnudeln) oder Jirayas Eis selbst zubereiten will, sollte unbedingt dieses offizielle Kochbuch besitzen!

Mit einfachen Anleitungen und anschaulichen Bildern wird das Kochen zu einem echten Abenteuer. Die Rezepte sind so gestaltet, dass sie leicht nachzukochen sind, egal ob man ein Anfänger oder ein erfahrener Küchenchef ist. Jedes Kapitel widmet sich verschiedenen Aspekten der Ninja-Kultur, ergänzt durch Anekdoten und Charakterinformationen, die die Speisen in einen größeren Kontext stellen.

Entdeckt 35 süße und herzhafte Gerichte, die alle von Naruto Shippuden inspiriert sind, und folgt Naruto, Sakura, Sai, Kakashi und ihren Begleitern auf dieser kulinarischen Reise.

Also, Konoha-Stirnband auf, Schürze um und Stäbchen in die Hand – es ist Zeit, zu kochen!

EUR 29,00

ET: 28.01.2025
AT: 28.01.2025

978-3-551-80303-0

● Noch nicht lieferbar

ab 12 Jahren



Singapur

Das Kochbuch. 80 unkomplizierte Klassiker aus dem asiatischen Melting Pot der Kulturen

von **Shu Han Lee**, übersetzt von **Wiebke Krabbe**, herausgegeben von **DK Verlag**

DK Verlag Dorling Kindersley

Hardcover, Deutsch, 224 Seiten, 1. Auflage

Kunterbunt und multikulti – Singapur in 80 Rezepten

- Nasi Goreng, Laksa, kultige Spaghetti mit Chili und Krabben: **Alle Klassiker der singapurischen Küche** in einem Buch
- **Mit nur wenigen Basics** aus Supermarkt oder Asialaden **easy nachzukochen**
- Singapur-Feeling pur: farbenfroh und **reich bebildert**
- Frische Zutaten & **unkomplizierte Zubereitung**: Genuss auch **für Neuentdecker*innen singapurischer Köstlichkeiten**

So schmeckt Singapur

Tauchen Sie ein in die **traditionelle Küche Singapurs**, die mit ihren Einflüssen aus China, Malaysia, Indien, Thailand und Japan mindestens so vielseitig wie die Stadt selbst ist. Gehen Sie mit **Shu Han** zusammen in **80 authentischen Rezepten** auf **Entdeckungsreise** durch ihre asiatische Heimat. Mit Klassikern wie Currys, Kaya-Toast, Pandan-Biskuitrolle & Co. erleben Sie **die ganze Palette singapurischer Köstlichkeiten**. Alle Gerichte sind **einfach nachzukochen** und benötigen **nur wenige Zutaten**, die Sie in jedem Supermarkt oder Asialaden finden. So schmeckt Singapur!

Begeben Sie sich in 80 authentischen Rezepten auf eine kulinarische Entdeckungs- und Genussreise durch Singapur.

EUR 26,95

ET: 31.03.2025
AT: 18.03.2025

978-3-8310-5058-1

● Noch nicht lieferbar

Das vegane Backbuch – schnell und einfach

60 unkomplizierte Rezepte | Süße, alltagstaugliche Backideen für Kuchen und Gebäck ohne Milch und Ei

von **Ann-Kathrin Lemke**

Das vegane Backbuch · Bd. 3

riva

Softcover, Deutsch, 160 Seiten

EUR 20,00

ET: 18.02.2025
978-3-7423-2552-5

● Noch nicht lieferbar



Veganes Backvergnügen: schnell und einfach

Lust auf vegane Kuchen, aber wenig Zeit? Mit diesem Backbuch ist das kein Problem. Die 60 leckeren und gelingsicheren Backrezepte sind ideal für alle, bei denen es im Alltag schnell gehen muss. Mit einfachen pflanzlichen Zutaten, klaren Schritt-für-Schritt-Anleitungen und hilfreichen Backtipps zeigt die Influencerin @annbacktvegan, dass veganes Backen weder kompliziert noch aufwendig ist. So zaubert man im Handumdrehen leckere pflanzenbasierte Kuchen, Kekse, Muffins und mehr. Ob schokoladige Brownies, saftiges Bananenvollkornbrot, fruchtiger Heidelbeerkuchen oder knusprige Zimtschneckenkekse – mit den abwechslungsreichen Rezeptideen ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Geschenkbuch

Come a casa

Traditionelle Lieblingsrezepte aus meiner italienischen Heimat

von **Serena Lodo**, Fotograf / Fotografin **Hubertus Schüler**, **Daniel Tortomasi**

Becker Joest Volk Verlag

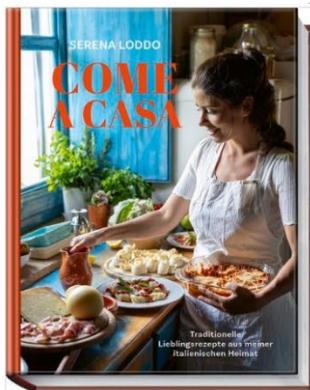
Hardcover, Deutsch, 250 Seiten, 1. Auflage, 1. Auflage 2025

ca. EUR 32,00

ET: 28.03.2025

978-3-95453-343-5

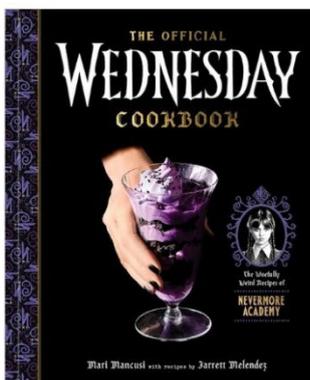
● Noch nicht lieferbar



Eine kulinarische Reise nach Hause

In „Come a casa“ lädt Serena Lodo die Leser ein, **in die Welt ihrer italienischen Küche einzutauchen**, die fest in den Traditionen und Werten ihrer sardischen Familie verwurzelt ist. Das Kochbuch vermittelt die **Wärme und Geborgenheit eines italienischen Zuhauses**, das erfüllt ist von den vertrauten Aromen **einfacher, aber mit Hingabe gekochter Gerichte**. Für Serena ist Kochen mehr als nur die Zubereitung von Speisen; es ist eine liebevolle Verbindung zu ihren Wurzeln, zur Natur und zu den Menschen, die ihr am Herzen liegen.

So ist dieses Kochbuch eine Hommage an die Einfachheit und die Freude an den kleinen Dingen des Lebens. Jede Seite ist geprägt von **Geschichten über Familienzusammenkünfte und italienische Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden**. „Come a casa“ ist mehr als eine bloße Rezeptsammlung – es öffnet ein Fenster zur Seele der italienischen Küche. Die wunderbaren, einfühlsamen Mood- und Portraitbilder stammen von Daniel Tortomasi, Arzt, Fotograf und Ehemann von Serena. Serena zeigt, wie gutes Essen entsteht und wie das traditionelle Kochen zu einem erfüllenden Akt wird. Dieses Buch inspiriert dazu, die italienische Küche als Lebensweise zu begreifen, die Achtsamkeit, Respekt und Liebe in den Mittelpunkt stellt.



Das offizielle Wednesday-Kochbuch

Überaus seltsame Rezepte der Nevermore Academy

von **Mari Mancusi**, **Jarrett Melendez**, übersetzt von **Andreas Kasprzak**

Panini Verlags GmbH

Hardcover, Deutsch, 224 Seiten, 1. Auflage

EUR 35,00

ET: 03.06.2025

978-3-8332-4646-3

● Noch nicht lieferbar

ab 12 Jahren

Dieses offizielle Kochbuch zu erfolgreichen Netflix-Show „Wednesday“ enthält fürwahr seltsame, makabre und doch wundervolle Rezepte, die von Wednesdays schwarzweiß und blutroter Welt inspiriert wurden.

Treten Sie – frei und aus eigenem Willen – durch die schmiedeeisernen Tore der Nevermore Akademie, und im Zwielicht werden sich Ihnen die Geheimnisse der dunkelsten kulinarischen Köstlichkeiten enthüllen. Die 60 bemerkenswerten Rezepte, die seit ewigen Zeiten innerhalb unserer illustren Gemeinschaft überliefert wurden, bieten für jeden etwas:

Egal, ob Sie sich Werwolf-gleich nach Fleisch sehnen oder sich mit den Anforderungen besonderer Kulinarik auseinandersetzen (Allergene sind eine treffliche Geißel der Neuzeit), hier finden Sie Expertentipps für jeden (Un)Fall. Vegetarisches oder Fischiges steht es ebenso auf dem Menüplan wie Alternativen zu Gerichten, die Gluten, Milchprodukte oder rituelle Morde beinhalten – das alles garniert mit quälend leckeren Fotos zu allen Rezepten.

Setzen Sie sich also an die Tafel der Nevermore Academy und bereiten Sie sich darauf vor, zu einem Freak zu werden. Für die, die es wagen, gibt es die Wednesdays pechschwarze, traurige Waffeln, Enids mit Regenbogenglitter bestreute ... nun, eigentlich bestreut sie ALLES mit Regenbogenglitter, Gomez' „Black Heart“-Hühnerfilets, Edgar-Allen-Poe'tatoes, Onkel Festers berühmten Hirnbraten, Morticias magnetisches Migas und vieles mehr.

Und wir lehren großes Entrainment im Nevermore Academy-Stil, auf dass Sie zur perfekten Gastgeberin oder dem perfekten Gastgeber reifen. Laden Sie zum eigenen Rave'N-Ball ein, zum Freaksgiving-Fressen oder gründen Sie einen Geheimbund.



Dungeons & Dragons: Rezepte aus dem Multiversum

Das offizielle D&D-Kochbuch

von **Kyle Newman, Jon Peterson, Michael Witwer**, u.a. übersetzt von **Stephan Naguschewski**

Zauberfeder Verlag

Hardcover, Deutsch, 216 Seiten, 1. Auflage

Wie bringst du all deine Freunde an einen Tisch? Mit Dungeons & Dragons und gutem Essen natürlich. Wenn Ersteres allein noch nicht recht klappt, überzeugst du sie dank Letzterem mit Sicherheit. Über 75 neue Rezepte aus dem Dungeons-&Dragons-Multiversum liefern dir Inspiration für köstliche Gerichte, für die du kein Würfelglück brauchst.

Denn erfahrene Spieler wissen: Begib dich nie mit leerem Magen auf ein Abenteuer. Dein Weg durch die kulinarischen Weiten führt dich an entlegene Orte wie das Klaffende Portal oder auf den Rock of Bral, nach Solamnia oder ins Feywild. Bei einem Besuch in den Vergessenen Reichen wirst du schnell merken, dass nicht nur die Völker dort, sondern auch ihre Speisen äußerst verschieden sind. In der Stadt der Türen kreuzen sich die Wege des Multiversums und die Einflüsse der Welten spiegeln sich in den Gerichten wider.

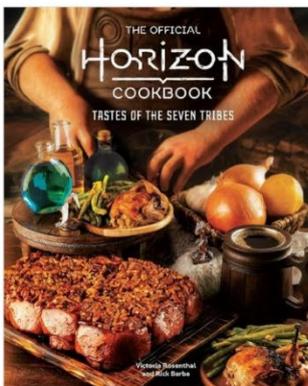
Mit der großen Auswahl an Speisen regenerierst du unterwegs deine Trefferpunkte und steigert deinen Wert in Kochen auf bisher unerreichte Höhen. Aber Vorsicht: Bei Verzehr von Knoblauch droht ein Malus von 5 auf Charisma!

EUR 34,90

ET: 30.03.2025

978-3-96481-034-2

● Noch nicht lieferbar



HORIZON - Das offizielle Kochbuch

Die Geschmækker der Sieben Stämme

von **Victoria Rosenthal, Rick Barba**, übersetzt von **Andreas Kasprzak**

Panini Verlags GmbH

Hardcover, Deutsch, 192 Seiten, 1. Auflage

Das vom niederländischen Entwicklerstudio Guerrilla Games entwickelte Action-Rollenspiel Horizon Zero Dawn begeistert bereits seit 2017 eine stetig wachsende Gamer-Community. Das offizielle Kochbuch zum Dystopie-Hit mit leckeren Gerichten aus dem 31. Jahrhundert, wird garantiert die Geschmacksnerven der Zocker begeistern, denn vom würzigem Feuerklauen-Eintopf bis hin zum leckeren Bitterbräu-Wildschwein ist für jeden Geschmack etwas dabei. Von verlockenden Vorspeisen bis zu epischen Hauptgerichten, von erfrischenden Getränken bis zu wärmenden Beilagen – dieses Kochbuch hat für jedes Abenteuer das passende Rezept.

Wage dich in die Wildnis einer fernen Zukunft und entdecke die Köstlichkeiten dieser leckeren und gefährlichen Welt.

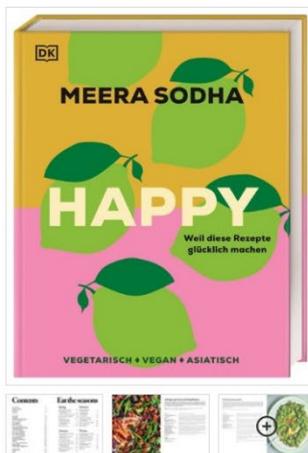
EUR 35,00

ET: 20.05.2025

978-3-8332-4633-3

● Noch nicht lieferbar

ab 12 Jahren



Bestsellerautor*in

Happy - weil diese Rezepte glücklich machen

Vegetarisch. Vegan. Asiatisch. 120 indisch-asiatisch inspirierte Rezepte

von **Meera Sodha**, übersetzt von **Regine Brams**, herausgegeben von **DK Verlag**

DK Verlag Dorling Kindersley

Hardcover, Deutsch, 320 Seiten, 1. Auflage

Meera Sodhas Wohlfühlküche, die alle glücklich macht

- **Vegane und vegetarische Gerichte zum Genießen:** Das neue Kochbuch der Bestsellerautorin **Meera Sodha**
- **Saisonal** und frisch: **120 vegetarische Rezepte** aus der indischen, asiatischen und der Levante-Küche
- **Inspirierend:** Leckere Ideen für **abwechslungsreiche, gemüsebasierte** gemeinsame Mahlzeiten.
- **Persönlich und alltagsnah:** Meera Sodha zeigt, wie wichtig das **gemeinsame Essen** mit seinen Lieben ist.

„Verlockend, einladend und köstlich. Vegane und vegetarische Gerichte, denen man nur schwer widerstehen kann - und warum sollte man auch?“ (Yotam Ottolenghi)

Was essen wir heute? Das neue Kochbuch von **Meera Sodha** liefert mit **vegetarischen und veganen Rezepten** aus Asien, Indien und der Levante köstliche und alltagstaugliche Antworten auf diese Frage. **120 leckere Rezepte** laden zum Genießen ein: Ob gebackener Butter-Paneer, Kimchi-Tomatenspaghetti oder gebratene Auberginen in Satay-Sauce – alle Gerichte bringen mit ihren köstlichen Aromen viel Abwechslung auf den Tisch. Die Rezepte orientieren sich an den **Jahreszeiten** und enthalten immer erntefrisches **saisonales Gemüse**. Und das Beste: Meera Sodha verrät ihre persönlichen Lieblingsrezepte für Family & Friends! Ein inspirierendes Kochbuch für alle, die **indische und asiatische Gerichte** lieben und ihre Familie und sich selbst mit Gerichten, bei denen **Gemüse im Fokus** steht, happy machen wollen.

Bei der wichtigsten Mahlzeit des Tages vegetarisch schlemmen: Das neue Kochbuch von Bestsellerautorin Meera Sodha mit 120 indisch-asiatisch inspirierten Rezepten

EUR 29,95

ET: 31.03.2025

AT: 18.03.2025

978-3-8310-5078-9

● Noch nicht lieferbar

Schwerpunkttitle!

Stemberg

Tradition trifft Moderne. Über 80 Rezepte aus der deutschen Küche von Sternekoch Sascha Stemberg (Velbert) von **Sascha Stemberg**, herausgegeben von **DK Verlag**

DK Verlag Dorling Kindersley

📖 Hardcover, Deutsch, 240 Seiten, 1. Auflage

EUR **29,95**

ET: 31.03.2025

AT: 18.03.2025

978-3-8310-5039-0

● Noch nicht lieferbar



Deutsche Küche und exquisite Kreationen an einem Herd

- Authentisch und bodenständig: **Sascha Stembergs** Sterneküche für zu Hause
- Selbstbewusste **deutsche Küche**: Sascha Stemberg ist leidenschaftlicher Gastronom, Kolumnist und Mitglied der Jeunes Restaurateurs
- Über **80 kreative Rezepte** wie etwa Fish & Chips von der Forelle
- Familienbetrieb in fünfter Generation: Das **Michelinsterm-Restaurant Haus Stemberg** in Velbert steht für traditionelle deutsche Küche und feine Kreationen über die Grenzen hinaus

Feine Gasthausküche für jedermann

Ehrlich und ganz und gar nicht verkopft: **Sternekokh Sascha Stemberg** zeigt in seinem Kochbuch die ganze Bandbreite seiner Kochkunst. Ob traditionell-bodenständig oder modern-kreativ: Der Küchenchef des Restaurants **Haus Stemberg in Velbert** hat die besten Kreationen aus seiner neu interpretierten **Heimatküche** zusammengestellt. Vom Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bohnenallerlei über Zander auf Rieslingkraut mit Blutwurst bis hin zu Omas Schokopudding mit Kakaosand und Vanillerahmeis: Die **über 80 Rezepte** laden zum Nachkochen und Genießen ein. Ein Muss für alle, die neue Inspirationen für traditionelle Gerichte suchen und die **deutsche Küche** in neuem Glanz erleben möchten!