


ANNE ROGGE

Herbst & Winter
GEMÜSE

FOTOS VON ROGGE & JANKOVIC FOTOGRAFEN

KOSMOS



Herbst & Winter GEMÜSE

Vorwort 7

Rote Bete 9

Schön, lecker und gesund: Mit ihrem erdigen, leicht süßlichen Geschmack sind Rote Beten ein bunter Gaumenschmaus für graue Tage.

Kürbis 23

Das milde Fruchtfleisch ist die Basis für wärmende Geschmackserlebnisse in der Herbst- und Winterküche.

Kartoffeln 39

Nicht nur Beilage, sondern ein echter Tausendsassa für schnell gezauberte Gerichte mit wenig Aufwand.

Kohl 53

Der Klassiker unter den Wintergemüsen überrascht durch seine feine Seite in frischen Kombinationen.

Rüben 67

Ausprobieren und verlieben! Kurz gegart oder langsam geschmort begeistern sie mit ihrem interessanten Geschmack.

Topinambur 81

Doppelt schön: Über der Erde sonnengelbe Blüten, unter der Erde ertümliche Knollen mit artischockenartigem Geschmack.





UND HIER
SEHEN SIE
ES GANZ
GENAU.

DAS IST
wirklich
WICHTIG

DARAUF KOMMT'S AN! Hier erläutern wir alles, was zum Gelingen des Rezepts wirklich wichtig ist. Wo es sinnvoll ist, mit Bild, sonst auch ohne.

<i>Wintersalate</i>	95
Feldsalat, Radicchio und Co. trotzen der Kälte und liefern knackig-frische Vitamine direkt vom Feld.	
<i>Pastinake</i>	117
Eine aromatische Widerentdeckung für unkomplizierte, gesunde und wirklich leckere Gerichte.	
<i>Sellerie</i>	129
Mehr als nur Suppengrün: Die aromatische Knolle sorgt für kleine kulinarische Sensationen.	
Rezeptregister	138
Themenregister	140
Akteure & Impressum	144