



Ein vergnügliches Lesebuch zum Schmökern, Nachkochen und Genießen mit Hintergründen zur schwäbischen Küche und über 150 feinen Rezepten.

ISBN 978-3-8186-0273-4. € 12,90



180 Rezepte für Brot, Kuchen, Torten und Gebäck von echten Landfrauen, leicht gelingen. Mit Geschichten rund ums Backen aus der guten alten Zeit.

ISBN 978-3-8186-1134-7. € 9,95



Food-Bloggerin Nileen Marie Schaldach hat sich von Kochkünsten aus aller Welt inspirieren lassen und eröffnet völlig neue Geschmackswelten.

ISBN 978-3-8186-0652-7. € 16,95



BIER BRAUEN IM TURBOGANG

Mit dieser Brauanleitung hast du statt bisher nach langen 6 Wochen nach spätestens 3 Wochen trinkreifes Bier, unkompliziert und ohne Risiko. Der Bierexperte Ferdinand Laudage verknüpft die immer beliebter werdenden „Wunderhefen“ mit echten Zeitsparern im Brauprozess und eröffnet so ganz neue zeitliche und geschmackliche Horizonte – vom Summer Ale über ein KVEIPA bis zum Kveik Quick Sour.

ISBN 978-3-8186-2047-9. € 20,00

Mit Rezepten und Downloads für Einsteiger und Fortgeschrittene



SOULFOOD AUS DEM SCHWABENLÄNDLE

Hier kommen Maullaschen mit Paprika am Spieß aufs Fingerfood-Buffer, genauso wie Dinnede im Miniformat, süße Baiser-Träubles-Tartelettes oder Rosinenschnecken. Mit ein, zwei Happs im Mund – die Rezepte eignen sich ideal für die Sommerparty im Garten, das Picknick im Grünen, die Studentenfete, den Kindergeburtstag und besondere Anlässe, für Brunch oder Buffet.

ISBN 978-3-8186-1131-6. € 14,95



Jan Brücklmeier erklärt, wie maximaler Genuss entsteht, wie Bier verkostet und kombiniert wird und was Aroma, Geschmack und Geruch ausmacht. Mit Rezepten im 20-l-Maßstab.

ISBN 978-3-8186-1345-7. € 45,00



Das Standardwerk für Heimbauer: Von der faszinierenden Pflanze und ihrem Einfluss auf Aroma und Bittere über ein Sortenverzeichnis bis zum Hopfenanbau, Hopfenprodukten und Lagerung.

ISBN 978-3-8186-1053-1. € 40,00



Von Holunderblüten- über Aprikosen- bis hin zu Bratapfel- und Haselnusslikör: Schritt für Schritt zum selbstgemachten natürlichen Likör – ganz ohne künstliche Aroma- oder Zusatzstoffe!

ISBN 978-3-8186-1742-4. € 18,00



234/89455



MEHR INSPIRATION GEFÄLLIG?

Über 1.600 Bücher zu Kochen, Backen, Selbermachen, Garten und Pflanzen, Gartenbau, Landwirtschaft und Tiere sind über den Buchhandel oder portofrei im Ulmer Webshop erhältlich.



Jetzt keine Neuerscheinungen, interessante Specials und Gewinnspiele mehr verpassen:

www.ulmer.de/newsletter

VerlagEugenUlmer

ulmerverlag

Verlag Eugen Ulmer KG
Wollgrasweg 41, 70599 Stuttgart



Preise in Euro gültig in Deutschland. Preisstand September 2024. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Icons: M-vector/Shutterstock.com, nurionid/Shutterstock.com, MD Sici/Shutterstock.com, graftriver_icons/Shutterstock.com

© iStock.com/Pinkbird



MIT LIEBE SELBSTGEMACHT

Inspirierende Bücher zum Backen, Kochen & Genießen



DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR KNÄCKEBROT

Ob klassisch herzhaft oder vegan, eingemacht oder frisch zubereitet. Als Leckeres aus Wald und Wiese, Superfood oder köstliche Brote mit und ohne Mehl: Unsere Ratgeber liefern nicht nur bewährte Rezepte, sondern auch modern interpretierte Klassiker mit praktischen Anleitungen, Tipps und einer Menge Inspiration.



Einfacher geht's nicht: Jeder kann aromatische Brote backen. Die Zutaten werden geknetet, direkt in die Kastenform gegeben und nach nur einer Gehzeit direkt gebacken.

ISBN 978-3-8186-1757-8. € 18,00



Beim Brotbacken nach der No-Knead-Methode werden die Zutaten einfach mit einem Kochlöffel verrührt. Mit über 60 Rezepten für Brot, Brötchen, Herzhaftes und Süßes

ISBN 978-3-8186-1516-1. € 16,95



Ob vegan, veggie, mit Fisch, süß oder wunderschöne Butter Boards – in diesem Rezeptbuch gibt es eine riesige Auswahl an selbstkreierten Brotaufstrichen für jeden Tag.

ISBN 978-3-8186-2049-3. € 18,00

ZUM ANBEISSEN SCHÖN

Das Backbuch zum Trend #breadart: Die preisgekrönte Autorin (Austrian Food Blog Award 2020) Annina Pargfrieder stellt in diesem Buch wunderschöne Inspirationen zum einfachen Nachmachen vor. Ob ein Blütenbrot, ein Frida Kahlo-Brot mit Schablone oder ein Focaccia-Garten-Gemälde: Mit der bebilderten Anleitung bei jedem Rezept und einer nützlichen Einführung ins Thema Backen können selbst AnfängerInnen kinderleicht kleine Kunstwerke aus dem Ofen nachbacken.

ISBN 978-3-8186-2370-8. € 18,00



Essbares aus Wald und Wiese konservieren – so kommt auch im Winter Abwechslung auf den Teller! Methoden zum Haltbarmachen und ausgewählte Wildpflanzen mit 111 Rezepten.

ISBN 978-3-8186-1941-1. € 20,00



Dieses Rezeptbuch zeigt die besten Rezepte für Getränke und Gerichte, empfiehlt magische Orte für Picknicks zu allen Jahreszeiten und verrät Tipps, damit das Outdoor-Event gelingt.

ISBN 978-3-8186-2231-2. € 25,00



Dieses Buch sagt den Top 10 der nervigsten Unkräuter mit dem Kochlöffel den Kampf an. Über 60 simple Wildkräuter-Rezepte machen die wilden Wucherer zu Showstars der Küche.

ISBN 978-3-8186-1273-3. € 14,95



Lutz Geißler eröffnet eine neue Backwelt, die saftige, lockere, geschmacksintensive und gesunde Brote und Brötchen aus Vollkornmehl verspricht. Mit 50 exklusiv entwickelten Vollkorn-Rezepten.

ISBN 978-3-8186-2358-6. € 45,00



Mit über 70 Rezeptideen für Suppen, Salate, Pestos und Chutneys, Reste vom Lieferservice, Bratenreste, Brotreste und Kuchen kannst du ganz easy die Lebensmittelverschwendung bei dir zu Hause beenden.

ISBN 978-3-8186-2096-7. € 30,00



Der 13-fache Pizza-Weltmeister Tony Gemignani verrät seine Geheimnisse rund um Teigverarbeitung, Gehzeit, Belag und Technik und gibt Tipps und Tricks, die das Pizzabacken zu Hause zum echten Handwerk machen.

ISBN 978-3-8186-1168-2. € 30,00



In diesem Koch- und Gartenbuch findest du eine Fülle von Rezepten, die alle mit den frischesten Zutaten aus deinem eigenen Garten zubereitet werden können: Von herzhaften Mini-Spargel-Quiches über erfrischende Erdbeer-Tartelettes bis hin zu prickelndem Lavendel-Sirup in Tonic. Dazu gibt es Garten-Tipps und -Tricks, wie und wann du deine Kräuter und Gemüsesorten richtig anbaust und erntest, um die besten Zutaten für deine Fingerfood-Kreationen zu erhalten.

ISBN 978-3-8186-2364-7. € 25,00



So können Wildpflanzen unkompliziert in die Alltagsküche einbezogen werden. Mit 180 Rezepten aus aller Welt und über 60 Wildpflanzen in detailreichen Porträts.

ISBN 978-3-8186-1165-1. € 38,00



Von Holler-Pancakes bis zum Blüten-Tiramisu – in der bunten Rezeptpalette mit vielen veganen, vegetarischen und glutenfreien Köstlichkeiten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

ISBN 978-3-8186-1438-6. € 19,95



In den über 60 Rezepten finden Sie Leckereien von der Blütenpizza über Giersch-Spinatfrösche und Wildkräuter-Nocken bis zum Wiesen-After-Eight mit Gundermann.

ISBN 978-3-8186-0920-7. € 19,95

LANDLUST TRIFFT LIFESTYLE

In diesem Back- und Kochbuch findest du herzhaftes Klassiker und zuckersüße Neuinterpretationen mit frischen, saisonalen Zutaten: Ob eine frühlingshafte Lachsbowl mit marinierten Erdbeeren, gebackene Pastinaken mit karamellisierten Zwiebeln oder Apfel-Toffee-Käsekuchen. Dieses Buch ist mit seinen romantischen Foodfotos im Linda Lomelio-Stil und kleinen Anekdoten eine Hommage an das Landleben.

ISBN 978-3-8186-2406-4. € 25,00

