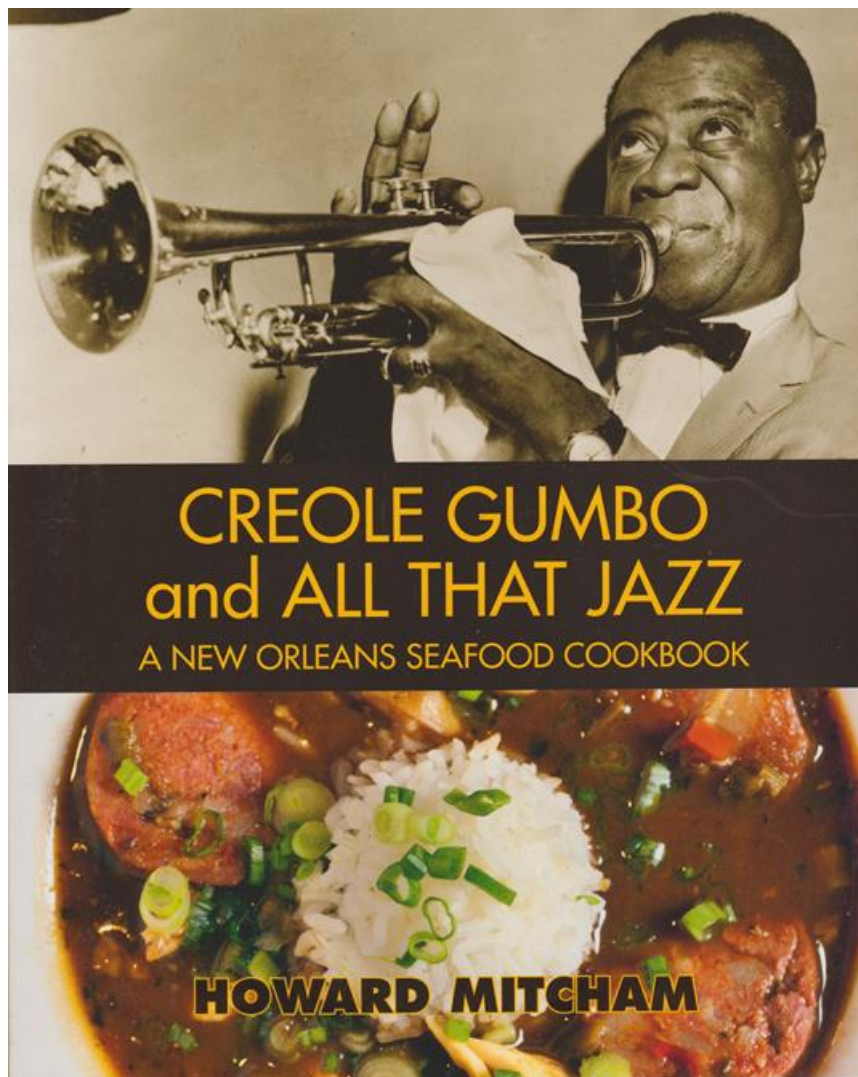




**Howard Mitchum: Creole Gumbo and all that Jazz. Pelican Publishing
8. Auflage 2018**

Produktbeschreibung

Zusammenfassung

Diese köstliche Zusammenstellung wird mit einer Mischung von Howard Mitchams Witz und mit einer Beilage aus Jazzgeschichte und Texten gekocht und serviert. Als Vorspeise zeichnet Mitcham die Entwicklung der Küche nach, die New Orleans berühmt gemacht hat, und die Geschichte der Menschen, die ihre einheimische Küche in den Schmelztiegel gebracht haben, der New Orleans zu einem lebenden Gumbo macht. Für das Hauptgericht stellt er ein Füllhorn lokaler Köstlichkeiten zusammen, die in jeder Küche zubereitet werden können. Eine schillernde Auswahl an Fotos, Lebensmitteln und weitreichender Folklore, gewürzt mit Leckerbissen der

Jazzgeschichte und Texten, enthält das Kochbuch mit Meeresfrüchten, das die weltberühmte Küche von New Orleans feiert. Howard Mitcham bietet mehr als 300 verlockende Gerichte, von Krabbengumbo und Shrimps-Austern-Jambalaya bis zu gegrilltem Red Snapper und Forellen-Amandine. Mitcham zeichnet die Entwicklung der raffinierten kreolischen Küche und ihres wilden Cousins Cajun Cooking mit unzähligen Anekdoten, Bildern und Rezepten nach. Zwischendurch bietet er eine Liste mit Ersatzstoffen für schwer zu findende Meeresfrüchte, eine Bibliographie und einen Leitfaden zu den besten Versandhandelsmärkten für Meeresfrüchte in New Orleans.

Buchrückseite

"... sehr einflussreich für mich und meine angehenden kulinarischen Kollegen der Zeit ... sowohl [Mitcham] als auch seine Bücher waren faszinierende Aufbewahrungsorte für Rezepte, Erinnerungen, Geschichte, Folklore und Illustrationen, die sich auf seine bleibende Liebe zu Demut und Arbeit stützten. Klasse ethnisches Essen der Region. "

-Anthony Bourdain

"Creole Gumbo ist mehr als ein Kochbuch. Es ist ein Geschichtsbuch, eine Musikstunde und ein Persönlichkeitsprofil großer Jazzmusiker."

-Today

"Ein entzückendes Buch mit ausgezeichneten Rezepten ..." -

New York Times

Hier finden Sie eine schillernde Auswahl an Fotos, Lebensmitteln und weitreichender Folklore, die mit einem Hauch von Jazzgeschichte und Texten aufgepeppt sind. Alle sind in einem Fischkochbuch zusammengefasst, das die weltberühmte Küche von New Orleans feiert. Der Autor Howard Mitcham zeichnet mit unzähligen Anekdoten, Bildern und Rezepten die Entwicklung der raffinierten kreolischen Küche und ihres wilden Cousins Cajun nach.

Howard Mitcham, der 1966 starb, war ein renommierter Koch, Dichter, Künstler und Autor. Er praktizierte drei Jahrzehnte lang die erfinderische Kunst der New Orleans-Küche.