



Rezepte zum Verlieben

Mein Blaubeer- sommer

Fotografie:
Karl Newedel und Mariola Boensch









»Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept!«

Als das Manuskript ins Haus kam, waren alle begeistert. „Der Sommer der Blaubeeren“ war ein fesselndes Lesevergnügen und schnell war klar, dass es hier auch eine richtige Marketingkampagne geben sollte.

Unser Kollege Johannes aus dem Produktmanagement überlegte sich Aktionen rund um das Buch und kam auch auf uns zu: „Wäre es nicht toll, die Leser des Romans zu bitten, uns ihr Lieblingsrezept zu schicken und daraus ein Buch zu machen?“

Gesagt – getan! Wir waren gespannt: Würden die Menschen wirklich mitmachen? Was für Rezepte wird es geben? Wie viele Zuschriften werden wir bekommen?

Nun ist ein Jahr vergangen und Sie halten das Buch aus dieser Aktion in der Hand. Wir haben erfahren, mit welcher Freude die koch- und backbegeisterten Leser ihre schönsten Rezepte mit anderen teilen möchten, wir haben gestaunt, wie viel mit Blaubeeren gemacht wird und natürlich haben wir auch gekostet, und wir waren begeistert! So entstand dieses Buch und wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Mitmachenden und natürlich bei Johannes, der das Ganze ins Rollen brachte.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen mit diesem Buch und seinen Rezepten. Und vielleicht mögen Sie auch mitmachen, wenn es mal wieder heißt „Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept!“.

Ihre Bassermann-Kochbuchredaktion

Blau



beeren



Die Wilden aus dem Wald
schwimmen in Milch
kullern im Körbchen
malen Leckermäuler
blau



Was es über Blaubeeren zu wissen gibt

Namen

Die Blaubeere hat noch viele andere Namen: Heidelbeere, Waldbeere, Schwarzbeere, Haselbeere, Bickbeere



Einkauf

Blaubeeren sollten beim Einkauf schön prall sein. Sie müssen vorsichtig transportiert werden, da sie sehr druckempfindlich sind.

Nina A.



Waschen

Die Blaubeeren verlesen, in einer Schüssel mit Wasser waschen, mit einem Sieb herausnehmen, abtropfen lassen und zum Trocknen auf einem Küchentuch ausbreiten.

Nina A.



Trocknen

Die gewaschenen Beeren werden 1-2 Sekunden in heißes Wasser getaucht, dann in der Sonne oder im Backofen getrocknet. Ein Handvoll davon zu Fleischbraten geben, das gibt der Sauce den besonderen Pfiff. Zum Servieren kann man sie aussieben oder drin lassen, ganz nach Geschmack.

Maren H.





Mein Blaubeersommer
Rezepte zum Verlieben

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 19,0 x 24,0 cm
ISBN: 978-3-572-08190-5

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Mai 2015

Naschvergnügen aus dem Wald

"Schicken Sie uns Ihr Blaubeer-Lieblingsrezept!" Dieser Aufforderung folgten viele Leser des Bestsellerromans "Der Sommer der Blaubeeren" - und daraus entstand dieses Buch. Tauchen Sie ein in die große Vielfalt dieser tiefblauen Frucht. Genießen Sie dieses wunderbare Aroma in süßen und pikanten Speisen.

 [Der Titel im Katalog](#)