



Ach, New York!
Nur schon der Name weckt Sehnsüchte. Das Buch «Comfort Food. Gute-Laune-Küche aus New York» bringt die kulinarischen Träume des Big Apple auf den Teller. Koch und Restaurantbe-

sitzer Russel Norman versammelt darin 120 Rezepte, die für ihn typisch New York sind: Kandierter Speck, Pizzette und Sliders, Cheesecakes, Bourbon Brownies und coole Drinks.

Russel Norman: Comfort Food. Gute-Laune-Küche aus New York. Prestel-Verlag 2017, 304 Seiten, ca. 46 Fr.

ONLINE

NEU! annabelle-Redaktorinnen kochen Rezepte aus dem Buch nach: annabelle.ch/rezepttest

Trommelwirbel

Für Reibkäse, Rüeblisalat, aber auch für Schoggi oder Apfel: Die Alu-Trommelraffel von Zyliss ist ein kleiner Alleskönner. Und vor allem Kult.

Seit über 60 Jahren wird damit alles Mögliche manuell zerkleinert. Nun wird der Schweizer Küchenklassiker neu herausgegeben, mit frischem Design und verbesserten Funktionen.

159 Fr., z. B. bei Coop City, Manor, Loeb, zyliss.ch



Sommer im Glas

Die Ernte im Garten ist üppig. Also beginnt Domenica Boutilly zu kochen. Im bündnerischen Filisur tüftelt sie an immer neuen Delikatessen. Ihre Spezialität: das Einmachen.

Das Resultat: Weichsel-Chutney, Rhabarber-Chutney, Chili-Peperoni-Gelee oder Oliven-Quitten-Konfitüre. Schmeckt toll zu Grilladen.

vrenelis-gaertli.ch



APROPOS GRILLPARTY



Die hausgemachte Salz-mischung The Market Grill, 7.90 Fr. von Jelmoli



Das Schweizer Bier Pilgrim Triple Blanc, 12.75 Fr. bei Manor Food