



Kanadische Küche - Essen wie die Trapper, Indianer, Holzfäller und Farmer Ontarios

Nachdem Ute Tietje einige traditionelle amerikanische Kochbücher auf den Markt gebracht hat, wendet sie sich nun der ursprünglichen kanadischen Küche zu. Geschichtliche Infos, nicht nur über die Indianer, sondern auch die Stadt Ontario, sowie verschiedene landestypische Zutaten, stimmen sie auf die wichtigsten Elemente der kanadischen Küche ein. Probieren sie doch mal

eine "Cheddar-Käsesuppe", oder ein "Hechtfilet im Biermantel". Mit ihrem kulinarischen Werk "Kanadische Küche - Essen wie die Trapper, Indianer, Holzfäller und Farmer Ontarios" beweist ihnen die Autorin, dass auch Amerikas Nachbarland so einige lohnenswerte Leckerbissen zu bieten hat.

Das schreibt der Verlag:

Glitzerndes Wasser - Ontario - nannten die Irokesen das endlos weite von vielen Seen durchzogene Land in der Mitte Kanadas. Eine Provinz so groß, dass im Norden der Polarbär zuhause ist und im Süden Wein und Erdnüsse angebaut werden. Traditionsbewusst und stolz auf die geschichtliche Vergangenheit ihres Heimatlandes zeigen sich seine Einwohner, die großen Wert auf eine gute, gesunde und naturnahe Küche legen.

Die Autorin, auch eine begeisterte Natur- und Tierfotografin, verbrachte einen großen Teil des Jahres 2007 in Ontario. Die von ihr gesammelten Rezepte beruhen weitgehend auf mündlichen Überlieferungen, nach denen in früherer Zeit bei Indianern, Trappern, Holzfällern, Händlern und Farmern die Mahlzeiten zubereitet wurden. Bereichert durch die Einflüsse weiterer Einwanderer und modernerer Kochgelegenheiten hat sich die Zubereitung der Gerichte ein wenig geändert und sie sind vor allem nicht mehr so kalorienreich wie zu Pionierzeiten.

Ob als Gastgeber bei privaten Dinner- oder BBQ-Parties mit Freunden und Verwandten, bei Kochwettbewerben oder auch als Restaurantbesitzer – man ist stolz auf die ererbten Kochrezepte. Gesellige Zusammenkünfte oder auch nur die Bewirtung eines zufällig hereinschneidenden Gastes haben auch heute noch einen großen Stellenwert in diesem unendlich großen Land. Viele Gerichte können anstatt in einer herkömmlichen Küche auch auf oder in verschiedenartigen Grills, im Dutch Oven oder teilweise am Lagerfeuer zubereitet werden.

Autorin: Ute Tietje

Taschenbuch: 103 Seiten

Buffalo Verlag, 2. Auflage (Dezember 2009)

ISBN-10: 3980914151

Preis: 11,90 EUR

[Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit bei Amazon.de](#)