



H01

Ewald Plachutta
Kochschule 2
Noch mehr einfach gute Rezepte
448 Seiten, 900 Abb.
Christian Brandstätter
978-3-85033-226-2

Nach der überaus erfolgreichen Plachutta Kochschule ist die Fortsetzung des Standardwerks erschienen – mit Schwerpunkt auf Gebackenem.

Mit mehr als 550 neuen Rezepten ist dieses Buch die unverzichtbare Ergänzung zur Kochschule 1.

Der Aufbau ist mit vielen bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen ebenso klug wie einfach. So lernen Sie kochen wie ein Profi!

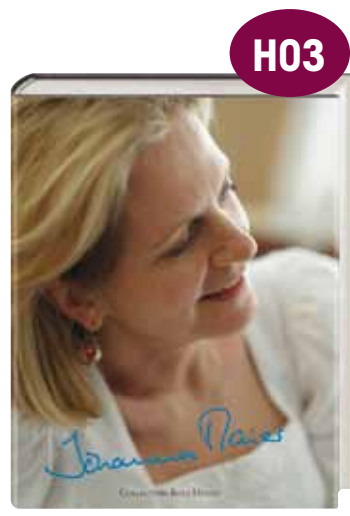


H02

Jamie Oliver
Jamies Amerika
360 Seiten, 100 Farbfotos
Dorling Kindersley
978-3-8310-1556-6

Für sein neuestes Kochbuch machte Jamie Oliver einen Road Trip quer durch Amerika.

Auf den Spuren des American way of cooking lernte er unterschiedlichste Kulturen kennen und fand eine Küche, die so vielfältig ist wie die Menschen und Kulturen, die in den USA leben. In Jamies Amerika bringt er die echte amerikanische Küche zu uns – mit stimmungsvollen Fotos und mehr als 100 authentischen Rezepten.



H03

Johanna Maier
Himmlich gut!
272 Seiten, dg. fbg.
Collection Rolf Heyne
978-3-89910-435-6

Johanna Maier wurde als erste und einzige Frau mit zwei Sternen vom Guide Michelin ausgezeichnet. Sie gilt als beste Köchin der Welt und beweist jedes Jahr aufs Neue, dass ihre Leidenschaft für das Kochen nicht nachlässt.

Himmlich gut!, ihr Lebenswerk aus 20 Jahren Sterneküche zeigt den Facettenreichtum von Johanna Maiers Kochkunst mit ihren harmonisch abgestimmten Menüs und modernen, zeitgemäßen Rezepten, die sie im Laufe der Jahre durch harte Arbeit und große Leidenschaft perfektioniert hat.



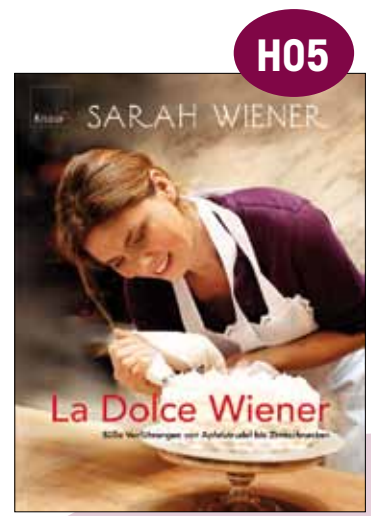
H04

G. B. Scheucher, M. Montignac
Montignac auf Wienerisch
Essen ist Lustgewinn
240 Seiten, 45 Farbfotos
edition besser leben
978-3-99009-000-8

Sie glauben, die Wiener Küche ist immer schwer, ungesund und kalorienreich?

Mit dem Buch *Montignac auf Wienerisch* beweisen die Autoren Brigitte Scheucher und Michel Montignac, dass sich Wiener Küche und gesunde Ernährung nicht unbedingt ausschließen müssen.

Deshalb: Ob Wiener Schnitzel, Faschierter Braten oder Topfenknödel – alles ist möglich, wenn es nur richtig zubereitet und kombiniert ist!

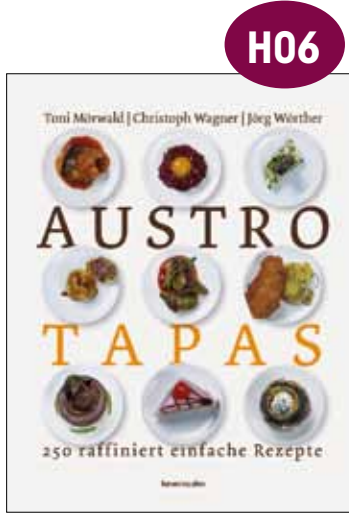


H05

Sarah Wiener
La Dolce Wiener
Süße Verführungen von Apfelstrudel bis Zimtschnecken
176 Seiten, zahlr. fbg. Abb. | Knauer
978-3-426-64841-4

Die beliebte Spitzenköchin Sarah Wiener verrät in diesem wunderschön gestalteten Buch endlich ihre süßen Lieblingsrezepte und Patisserie-Geheimnisse.

Von Marillenknödel & Apfelstrudel über Sachertorte & Schwarzwälder Kirsche bis zu Schneekugeln & Spitzbuben: Wer süße Verführung sucht, findet hier verlockende Rezepte, immer mit einer Prise Überraschung – gut erklärt und einfach selbst zu machen.



H06

Christoph Wagner, Jörg Wörther, Toni Mörwald
Austrotapas
250 raffiniert einfache Rezepte
288 Seiten, dg. Farbfotos
Loewenzahn | 978-3-7066-2434-3

Wer liebt sie nicht, diese kleinen schmackhaften Happen? Wenige Zutaten von höchster Qualität verleihen den Tapas den besonderen Geschmack.

Christoph Wagner und die zwei Haubenköche Toni Mörwald und Jörg Wörther haben die Tapas-Idee österreichisch interpretiert und über 250 geniale Austrotapas kreiert: Spielend leicht und schnell zubereitet werden sie geschmacklich einen bleibenden Eindruck hinterlassen!



H07

Ingrid Pernkopf, Willi Haider
Die österreichische Vorratskammer
Die 450 besten Rezepte vom Einlegen bis zum Räuchern
320 Seiten, zahlr. fbg. Abb. | Pichler
978-3-85431-474-5

450 traditionelle und kreative Rezepte sind in diesem Grundkochbuch zur Vorratshaltung versammelt. Dazu erfahren Sie viel Wissenswertes über den richtigen Gebrauch von Einkochgeschirr und –utensilien, die Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln und die optimale Erntezeit der verwendeten Produkte.

Mit Fotos von Kurt-Michael Westermann.



H08

I. Pernkopf, K.-M. Westermann
Süßes zur Weihnachtszeit
Kekse · Punsche · Stollen · Pralinen · Zelten
248 Seiten, zahlr. Farbfotos | Pichler
978-3-85431-498-1

Ingrid Pernkopfs Backbuch ist eine wahre Schatzkiste an Köstlichkeiten und Naschereien. Die Rezeptsammlung lässt keine Wünsche offen. Sie enthält Klassiker wie Vanillekipferl, Lebkuchen, Christstollen und Kletzenbrot und hält extravagante Überraschungen von Marmeladen über Pralinen bis zu Punschvariationen bereit.

Tipps zu Dekorationen, Gewürzmischungen und Füllungen runden das Buch ab.

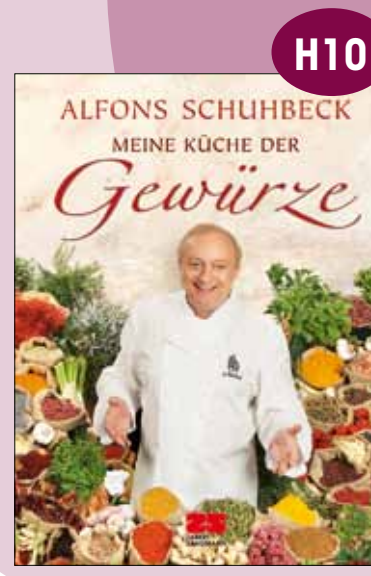


H09

Christine und Christiane Nöstlinger
Das große Christine-Nöstlinger-Kochbuch
376 Seiten, s/w illustriert
Ueberreuter
978-3-8000-7445-7

Christine Nöstlinger hat drei bekannte und erfolgreiche Kochbücher geschrieben, die nun in einem großen Buch zusammengefasst sind. Enthalten sind Rezepte vom klassischen Erdäpfelgulasch bis zum Steinpilz-Carpaccio, die mit den passenden Worten der Autorin zubereitet werden.

Da wird geschmurgelt, gebatzt und zermatschkert. Und für alle, die es nicht verstehen, gibt es ein kleines, feines Glossar.



H10

Alfons Schuhbeck
Meine Küche der Gewürze
400 Seiten, zahlr. fbg. Abb.
Zabert Sandmann
978-3-89883-193-2

Gewürze erleben derzeit eine Renaissance – sicherlich auch ein Verdienst von Alfons Schuhbeck. Wie kaum ein anderer versteht er es, Kräuter und Gewürze kreativ in der Küche einzusetzen.

In diesem Standardwerk verrät Schuhbeck, wie man Gewürze am besten kombiniert und wie sie ihre gesundheitliche Wirkung optimal entfalten. Ein Erlebnis für die Sinne: Über 150 neue Rezepte entföhren in die faszinierende Welt der Düfte und Aromen.

Reihung der Titel: alphabetisch nach Verlagsnamen

Stimmzettel ausfüllen und bis 31. März 2010 in Ihrer Buchhandlung abgeben!
Auch Sie können gewinnen: Aus allen Einsendungen werden tolle Preise verlost!

