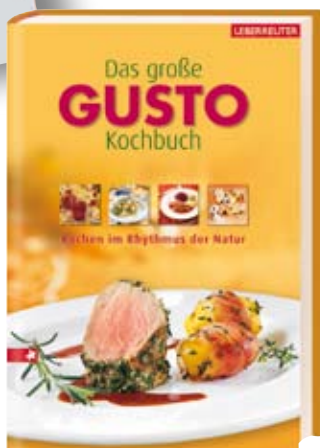


Lassen Sie sich verführen!
 Von Schoko-Papst Josef Zotter



Josef Zotter,
 Andreas H. Gratze
Alles Schokolade!
 224 Seiten,
 16,5 x 24 cm,
 120 fbg. Abb.
 Ueberreuter
 € 24,95
 978-3-8000-7440-2

Begeben Sie sich mit Josef Zotter auf die »süßen Seiten« des Lebens! In Zusammenarbeit mit GUSTO präsentiert der geniale österreichische Chocolatier und Pâtissier in seinem neuesten Buch über 100 innovative Schokolade-Rezepte. Allesamt so einfach, dass auch Hobbyköchinnen und -köche sie nachmachen können. Tauchen Sie ein in die Welt der Torten, Kuchen, Strudel, Rouladen, Schnitten, Desserts, Pralinen und auch in die der pikanten schokoladigen Verführer. Zusätzlich gibt es eine kleine Warenkunde, Tipps für den richtigen Umgang mit Schokolade, Anregungen für Dekorationen. Und ganz besonders praktisch: Schwierige Arbeitsschritte werden in farbigen Bildfolgen erklärt.



Das große GUSTO-Kochbuch

368 Seiten, 16,5 x 24 cm, 250 fbg. Abb.
 Ueberreuter € 34,95
 978-3-8000-7131-9

Jetzt endlich erscheint das erste große GUSTO-Kochbuch: Zahlreiche Menüs, gegliedert nach den 4 Jahreszeiten, mit über 200 Rezepten werden hier präsentiert.

Kochen lernen mit Christine Nöstlinger –
 drei Erfolgstitel in einem Band

Schmurgeln, batzen & matschkern

Drei bekannte und erfolgreiche Kochbücher, die nun in einem großen Buch zusammengefasst sind: »Mit zwei linken Kochlöffeln«, »Ein Hund kam in die Küche« und »Das Küchen-ABC«.



Im ersten Buch versucht die Autorin, Kochmuffel mit einfachen Rezepten in die Küche zu locken, das zweite ist vor allem für Männer geschrieben, die in der Küche nicht nur kochen, sondern Meisterwerke erschaffen wollen, und das dritte liefert Nöstlinger-Texte vom Feinsten von A wie »Arbeit an-tun« bis Z wie »zaubern«.

Jugendbücher, von denen viele in andere Sprachen übersetzt und zu Klassikern wurden. Neben zahlreichen anderen Preisen erhielt Christine Nöstlinger als erste Autorin den Astrid-Lindgren-Gedächtnis-Preis.

Christiane Nöstlinger

geb. 1961 in Wien, ist promovierte Psychologin und illustriert liebevoll die Bücher ihrer Mutter.

Alle enthalten 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 mit österreichischen Begrifflichkeiten.

Christine Nöstlinger

studierte Gebrauchsgrafik in Wien, bevor sie sich dem Schreiben zuwandte. Seit 1970 erschienen mehr als hundert Kinder- und



Rezept Erdäpfelsuppe:

Zutaten für 4 Esser:
 600 Gramm Erdäpfel
 1 Handvoll voll getrockneter Steinpilze
 ebenso viel Petersil und Blätter einer Knollensellerie
 walnussgroß Butter mit Mehl verknetet
 etwas Majoran
 1/16 Liter Obers
 2 Suppenwürfel
 Salz, Pfeffer
 und falls Sie nicht kleinlich sind:
 2 Esslöffel Trüffelöl!



Christine Nöstlinger,
 Christiane Nöstlinger

Das große Christine-Nöstlinger-Kochbuch

376 Seiten,
 16,5 x 24 cm, s/w-ill.
 Ueberreuter € 24,95
 ISBN 978-3-8000-7445-7