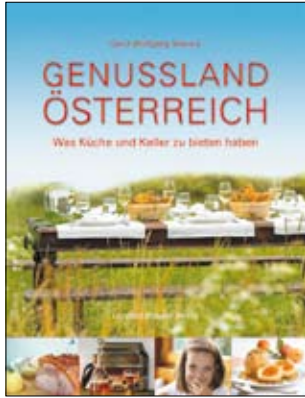


G'schmackig!

Über 1.250 Rezepte aus allen regionalen Küchen Österreichs, mehr als 500 Produzenten, Weinbauern, Restaurants werden vorgestellt: 544 opulent gestaltete Seiten mit über 1.500 Farbfotos von renommierten österreichischen Food-Fotografen vermitteln alles Wissenswerte über die österreichische Genussskultur.

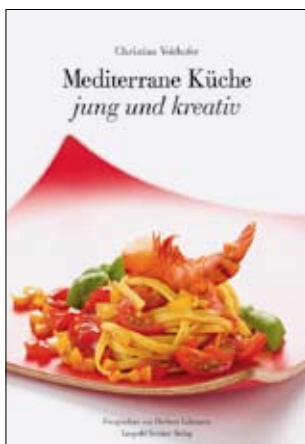


Gerd Wolfgang Sievers
Genusssland Österreich

Was Küche und Keller zu bieten haben
544 S., dg. farbig, Großformat. Leopold Stocker
Verlag € 39,90 | ISBN 978-3-7020-1166-6

Buon appetito!

Egal, was der Kühlschrank oder das Zeitbudget hergeben: Durch die praktische Sortierung der rund 80 Rezepte in drei Bereiche, Vorspeisen, Suppen & Pasta lässt sich stets die optimale Speisen-Variation finden. Christian Voithofer verrät, mit welchen einfachen Tricks Pasta so gelingt wie in Italien und zeigt, wie sich mit einer Hand voll frischer Zutaten und geschickter Planung in kürzester Zeit leckere Gerichte für jede Gelegenheit auf den Tisch bringen lassen.



Christian Voithofer, Herbert Lehmann
Mediterrane Küche jung und kreativ
144 S., über 100 Farbbabb., Leopold Stocker
Verlag € 12,90 | ISBN 978-3-7020-1225-0

Blini, Borschtsch, Piroggen & Co:

Die kulinarische Vielfalt Russlands

Das *große Buch der russischen Küche* – ausgezeichnet mit dem World Gourmand Cookbook Award als bestes russisches Kochbuch der Welt verwöhnt Ihren Gaumen à la Mütterchen Russland.

Blini mit Kaviar kennt man, und Wodka ist in vielen Kombinationen von Orangensaft bis Red Bull ohnehin Kult. Aber sonst? Borschtsch vielleicht noch – darüber hinaus ist die russische Küche hierzulande alderdings eher ein unbeschriebenes Blatt.

Völlig zu Unrecht, wie dieses Buch beweist. Denn die russische Küche wartet mit einer ungeheuren Vielfalt auf. Beginnend bei den Suppen, wo mit Schtschi eine Krautsuppe in vielen Varianten zur Verfügung steht oder die Soljanka, die mit viel Fleisch locker als Hauptgericht durchgehen würde ... Groß ist das Angebot an kalten Vorspeisen, bei uns bekannt sind warme Gerichte wie Pelmeni (die russischen Ravioli), Plini (die russischen

Pfannkuchen) und Piroggen (pikant oder süß gefüllter Kuchen). Krönung eines Menüs ist auch in Russland die Hauptspeise: bei Zwiebelkarpfen, Lachs in Kaviarsauce, Schweinsbraten mit Nelken und Dörrpflaumen oder bodenständigen Spezialitäten, wie den berühmten Galupzi (Kohlrouladen), oder den verschiedenen gefüllten Fleisch- und Gemüsespezialitäten läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

bleiben die Desserts – die große Auswahl an Süßem stellt sicherlich jede Naschkatze zu Frieden. Altslawische Honigkekse, traditionelles Festgebäck und eine Vielfalt an Torten, Kuchen und „beerigen“ Köstlichkeiten führen in Versuchung ...



Die übersichtliche Gestaltung, ergänzt mit vielen Fotos, macht das Nachkochen ganz einfach!



Das große Buch der russischen Küche
Übersetzt aus dem Russischen von Christina Brock.
208 Seiten, zahlr. Farbbabb. Leopold Stocker Verlag
€ 29,90 | ISBN 978-3-7020-1237-3