

101



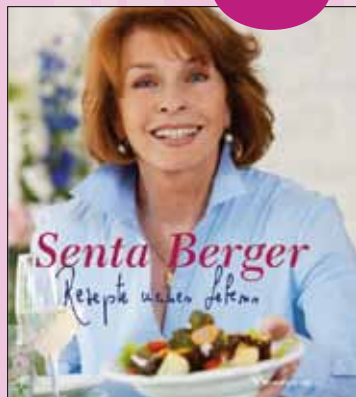
**Das Kronen Zeitung Kochbuch**  
429 Seiten  
Amalthea  
978-3-85002-736-6

Das „Krone“-Kochbuch bietet eine umfassende Sammlung der neuesten Rezepte der „Krone“-Leserinnen und Leser.

Leicht zuzubereitende Köstlichkeiten für Anfänger, ländliche Spezialitäten, Rezepte aus Omas Küche und auch anspruchsvolle Kochideen sind hier zu finden.

Ein Kochbuch für jede Gelegenheit.

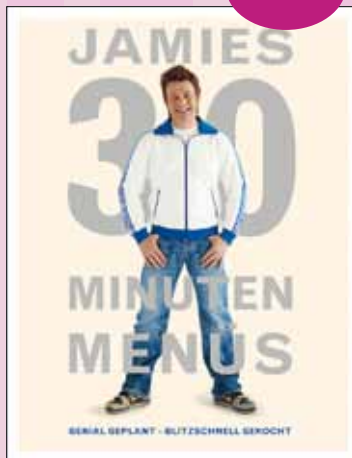
102



Senta Berger  
**Rezepte meines Lebens**  
224 Seiten, 150 Abb.  
Brandstätter  
978-3-85033-388-7

Von ihrer Kindheit in Wien bis zu Stationen in den USA und Italien sind für Schauspielerinnen Senta Berger viele Erlebnisse mit kulinarischen Erinnerungen verbunden. Die leidenschaftliche Köchin hat nun ihre 100 Lieblingsrezepte, Geschichten und private Fotos in einem besonderen Kochbuch versammelt. Einfache Rezepte ihrer Mutter und Großmutter stehen neben Kreationen, mit denen sie Hollywood-Größen bekocht hat.

103

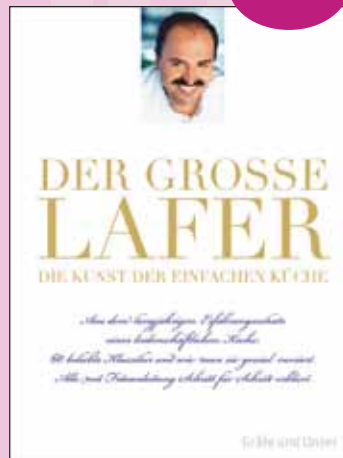


Jamie Oliver  
**Jamies 30-Minuten-Menüs**  
288 Seiten, 400 Farbfotos, Leseband  
Dorling Kindersley  
978-3-8310-1834-5

50 Menüs – 30 Minuten Zeit – ein gelungener Abend!

„Keine Zeit.“ „Ist mir zu teuer.“ „Kann ich nicht.“ Ab sofort gibt es keine Ausreden mehr, nicht zu Hause zu kochen. Denn in „Jamies 30-Minuten-Menüs“ zeigt Jamie Oliver, dass schmackhafte Menüs nicht zwangsläufig zeitintensiv und teuer sein müssen. Keines seiner 50 Menüs benötigt mithilfe des passenden Küchengeräts, guter Organisation und Jamies Tipps & Tricks mehr als 30 Minuten Aufmerksamkeit.

104

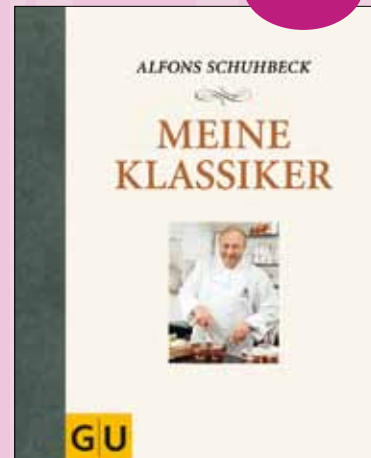


Johann Lafer  
**Der große Lafer**  
480 Seiten, 925 Farbfotos  
Gräfe und Unzer  
978-3-8338-2033-5

Johann Lafer präsentiert hier die Rezepte, die er liebt. In 60 Kapiteln werden ausgewählte Klassiker Schritt für Schritt in Bild und Text vorgestellt. Darauf folgen über 300 raffinierte Varianten, vom Starkoch mit genialem Gespür für Geschmack entwickelt.

Ein Buch für Genießer, für Anfänger wie Fortgeschrittene, die Johann Lafer in die hohe Kunst der einfachen Küche einführt.

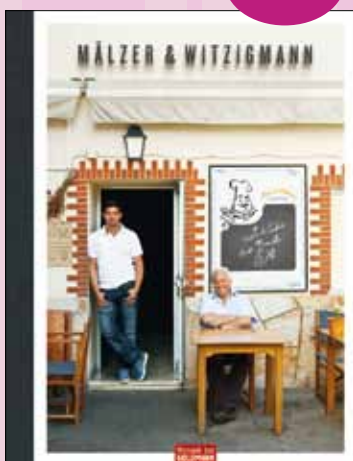
105



Alfons Schuhbeck  
**Meine Klassiker**  
336 Seiten, 300 Farbfotos  
Gräfe und Unzer  
978-3-8338-2126-4

In diesem sehr persönlichen Buch wird anhand Schuhbecks berühmter Gerichte, allesamt den aktuellen Ernährungs- und Geschmacksgewohnheiten angepasst und entsprechend neu rezeptiert, seine Vita erzählt: Von seinen Anfängen als Koch bis zu seinem nach wie vor erfolgreichen Schaffen. Die große Kunst: Aus bekannten Gerichten dank raffinierter Neuzusammenstellungen oder Gewürzkombinationen kulinarische Highlights zu schaffen, so dass ein bekannter Schweinsbraten zu einem wahren Gaumengenuss wird, ohne verkünstelt zu wirken.

106



Tim Mälzer, Eckart Witzigmann  
**Mälzer & Witzigmann**  
272 Seiten, zahlreiche Fotos,  
2 Lesebändchen  
Mosaik bei Goldmann  
978-3-442-39195-0

Tim Mälzer und Eckart Witzigmann haben einen Traum: ein gemeinsames Restaurant. Aus der Vision der beiden ist dieses Kochbuch entstanden: Zwei Köche – ein Buch. Hier finden Sie lauter Lieblingsrezepte der beiden Profis. Einfach, aber immer mit dem gewissen Etwas. Ob natürlich mediterran oder traditionell deutsch – so kochen Tim und Eckart für sich und ihre Freunde privat am liebsten. Sie sind eingeladen, mitzukochen und mitzugenießen ...

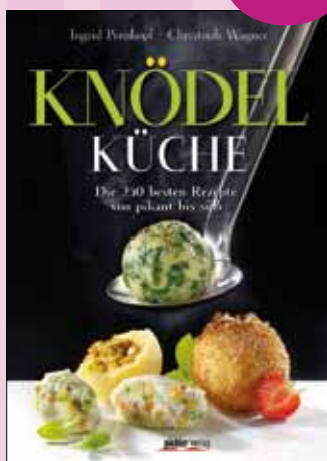
107



Christoph Wagner  
**Bratenküche**  
240 Seiten  
Pichler  
978-3-85431-525-4

Christoph Wagner demonstriert in diesem Guide, dass ein auf den Punkt gegarter Braten kein Mysterium ist, wenn man nur einige wichtige Grundsätze beachtet und um die besten Bratmethoden für das jeweilige Fleisch Bescheid weiß. Er zeigt die Vorteile der Niedergarmethode ebenso wie diverse Varianten des Füllens und Spickens von Bratenstücken und stellt mit 150 köstlichen Rezepten – von Schwein, Lamm und Rind bis zu Geflügel, Fisch und Wild – dem Hobbykoch eine zuverlässige Küchenhilfe zur Verfügung.

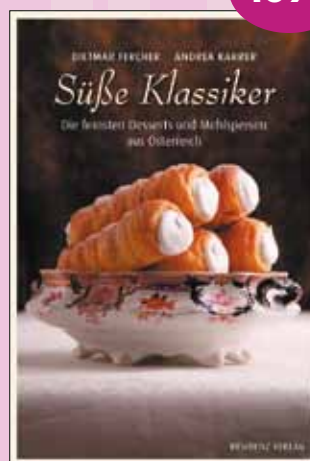
108



Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner  
**Knödelküche**  
240 Seiten  
Pichler  
978-3-85431-526-1

Knödel sind längst zum Markenzeichen einer bodenständigen Hausmannskost geworden: von den klassischen Speck- und Grammelknödeln bis hin zu Kraut- und Kürbisknödeln oder allerlei süßen Köstlichkeiten mit Obst und Schokolade. Ingrid Pernkopf, die Meisterköchin vom Landgasthof Grünberg und Christoph Wagner zeigen, dass der kulinarischen Fantasie im weiten Knödel-Universum keine Grenzen gesetzt sind. Mit 200 Rezepten legen sie das ultimative Knödel-Kompendium vor.

109



D. Fercher, A. Karrer, K. Limbeck  
**Süße Klassiker**  
272 Seiten  
Residenz  
978-3-7017-3207-4

In dieser umfangreichen Rezeptsammlung der feinen Süßigkeiten finden sich Auflauf, Knödel, Pudding und Soufflé ebenso wie Schmarren, Palatschinken und Schmalzgebäck. Unverzichtbar sind Schnitten, Rouladen, Cremedesserts und Parfaits. Neben leicht verständlichen Fachtipps liest man Anekdotisches über die herrlichen Mehlspeisen und bekommt wichtiges Basiswissen aus der Backstube vermittelt.

110



Alfons Schuhbeck  
**Meine Küchengeheimnisse**  
170 Seiten  
Zabert Sandmann  
978-3-89883-277-9

Der beliebte Sternekoch verrät endlich jene kleinen Tricks, Kniffe und Handgriffe, die seinen Kreationen das gewisse Etwas verleihen. Anhand von 80 Rezepten gewährt Schuhbeck Einblicke in sein ganz persönliches, gesammeltes Küchenwissen, zeigt, wie man die schmackhaftesten Saucen und Dressings herstellt, was man beim Würzen beachten sollte und welche Zutaten sich besonders gut kombinieren lassen.

Reihung der Titel: alphabetisch nach Verlagsnamen

Stimmzettel ausfüllen und bis 31. März 2011 in Ihrer Buchhandlung abgeben!

Auch Sie können gewinnen: Aus allen Einsendungen werden tolle Preise verlost!