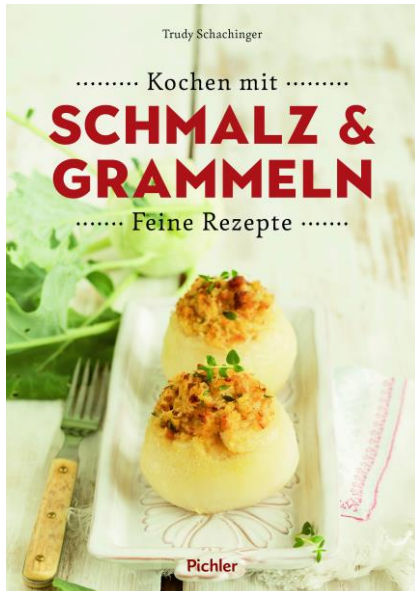


Pichler

Kochen mit Schmalz & Grammeln

Feine Rezepte

von Trudy Schachinger mit Fotos von Theresa Schrems



Grammeln und Schmalz – das sind die klassischen Zutaten der bodenständigen Küche, die zünftigen Genuss wie aus Omas Küche garantieren.

Trudy Schachinger, die Expertin für die Produktion von Schmalz und Grammeln, lädt zu einem Blick in ihre Kochtöpfe ein und präsentiert zeitgemäße Rezepte, die uns das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Alltagstaugliche Gerichte, die unkompliziert gelingen. Süße und pikante Klassiker - von Vorspeisen, Beilagen, Hauptgerichten und Süßigkeiten und viele neue Rezeptideen.

Aus dem Rezeptteil:

Gefüllte Grammelkipferl | Grammelroulade | Erdäpfel-Grammel-Puffer | Kraut-Grammel-Strudel | Grammel-Schokolade-Kekse u.v.m.

Trudy Schachinger ist Eigentümerin der Otto Schachinger GmbH. Ihre große Leidenschaft ist das Kochen. Mit diesem Kochbuch möchte sie einen Beitrag zur Renaissance der tierischen Fette leisten.

Pichler Verlag

Flexocover

16,5 x 23,5 cm; 128 Seiten

ISBN 978-3-222-14015-0

€ 18,00

Wir freuen uns über Ihr Interesse an diesem Titel und ersuchen Sie herzlich um einen Beleg Ihrer Besprechung. Gerne stellen wir auch den Autoren-Kontakt her!

Bitte bei Rezension auch um Abdruck des Covers, das Sie online unter www.styriabooks.at downloaden können.

Rückfragehinweis:

Mag. Catharina Rosenauer

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit - Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG

E-Mail: catharina.rosenauer@styriabooks.at | Tel.: 01 512 88 08-83