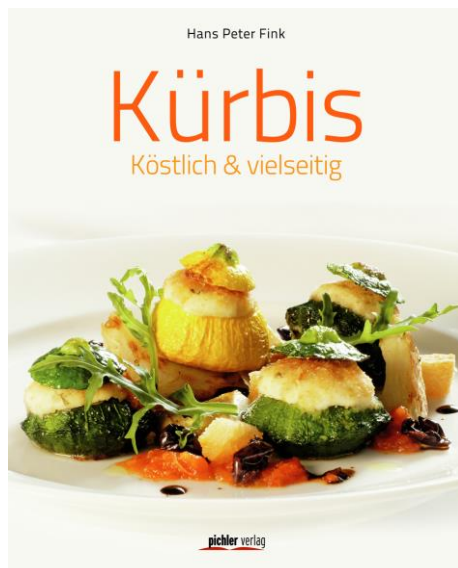


## Kürbis Köstlich und vielseitig

von **Hans Peter Fink**



Butternuss, Hokkaido, Patissons, Moschus-Kürbis oder Zucchini- Kürbisse sind in ihrer **erstaunlichen Vielfalt** faszinierende Früchte. Und ebenso abwechslungsreich ist auch die Bandbreite der **kulinarischen Einsatzmöglichkeiten** in der modernen Küche: Ob als würzig pikante **Vorspeise**, als cremige Suppe, **Risotto- oder Pastagericht**, **Beilage** und sogar als **süße Köstlichkeit** – die Palette ist nahezu unerschöpflich. Der Kürbis harmoniert perfekt mit Fleisch-, Wild- und Geflügelkreationen und ist für die **Vorratshaltung** als Leichtkonfitüre, Kompott oder Senf & Chutney bestens geeignet. Und das Beste: Kürbis ist **vitamin- und mineralstoffreich, kalorienarm** und wirkt stärkend auf das Immunsystem.

Hans Peter Fink, vielfach ausgezeichnet und ein Meister der regionalen und klassischen österreichischen Küche, überrascht mit **140 fantasievollen leichten Rezepten**, die einfach nachzukochen sind. Unverzichtbar für jeden, der die faszinierende Welt dieser Frucht kulinarisch für sich erschließen möchte.

### Der Autor:

**Hans Peter Fink**, geboren 1974, Koch- und Kellnerlehre im Betrieb der Eltern, dann im Arlberg Hospiz Hotel, im Restaurant Obauer (Werfen) und im Restaurant Fink in Riegersburg erfolgreich tätig. Zahlreiche Auszeichnungen bei internationalen Kochwettbewerben. Von 2002 bis Anfang 2008 Küchenchef im Hotel Sacher in Wien, seit März 2008 im eigenen Betrieb Haberl & Fink's. Im Pichler Verlag erschienen zuletzt „Das Krenkochbuch“ und „Edles vom Fass“.

### Der Fotograf:

**Kurt-Michael Westermann**, geboren 1951, ist renommierter Bildjournalist, für den Pichler Verlag fotografierte er zuletzt die Kochbücher „SAUgut!“, „Edles vom Fass“ und „Vegan kochen mit Soja“.

### Pichler Verlag

ISBN: 978-3-85431-637-4

Format: 19,5 x 24 cm

Seiten: 176

Einband: Franz. Broschur

Preis: € 19,99

**Wir freuen uns über Ihr Interesse an diesem Titel und ersuchen Sie herzlich um einen Beleg Ihrer Besprechung via E-Mail oder per Post.  
Gerne stellen wir auch den Kontakt zum Autor her!**

Rückfragehinweis:  
**Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG**  
**Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**  
E-Mail: [presse@styriabooks.at](mailto:presse@styriabooks.at)  
Tel.: 01 512 88 08-83