Adi Bittermann, Ingrid Pernkopf
Renate Wagner-Wittula
Die Österreichische Küche

Pichler Verlag
Hardcover
Format: 22,0 × 28,0 cm
464 Seiten, 48 Euro
ISBN: 978-3-222-14058-7
Erscheinungstermin: 24.09.2026

Das beliebte Standardwerk von Adi Bittermann, Ingrid Pernkopf und Renate Wagner-Wittula – Die Österreichische Küche vereint erprobte Rezeptschätze aus allen neun Bundesländern. Zeitgemäß interpretiert und für Alltag wie Festtag geeignet.

Von Suppenklassikern über handfeste Beilagen, praktische Basisrezepte und vegetarische Schmankerl, feine Fischgerichte und herzhafte Fleischspeisen bis hin zur legendären Mehlspeisküche bleiben hier – ergänzt durch Warenkunde und Produktinfos – keine Wünsche und Fragen offen.

- Ein Kochbuch für alle Fälle, mit Rezeptschätzen aus ganz Österreich
- Das vielfach erprobte Standardwerk mit zahlreichen Varianten
- Zeitgemäß, alltagstauglich – und garantiert liebevoll serviert

ÜBER DIE AUTOR:INNEN

Adi Bittermann, Ingrid Pernkopf und Renate Wagner-Wittula sind die Spezialist:innen, wenn es um österreichische Küche vom Feinsten geht. Gemeinsam zeichnen sie für zahlreiche Pichler-Kulinarikbestseller verantwortlich. Mit »Die Österreichische Küche« haben sie ein Standardwerk geschaffen, das Breite, Vielfalt und Alltagstauglichkeit der heimischen Küche in die Töpfe und auf die Teller holt.

Rückfragehinweis: Andrea Burchhart | Presse | Styria Buchverlage
E-Mail: andrea.burchhart@styriabooks.at | Tel.: +43 664 805 128 020

BLICK INS BUCH

INHALT

Kalte Vorspeisen
Aufstriche & kalte Imbisse
Sulzen & Terrinen
Kalte Gemüsehappen & Vorspeisensalate
Beilagensalate
Kalte Saucen
Würzpasteten & Gewürzmischungen
Pikantes Gebäck & Brot
Suppen
Suppeneinlagen
Suppen
Beilagen
Gemüsebeilagen
Sättigungsbeilagen
Warme Saucen
Kleine Gerichte und Gemüseküche
Eiergerichte
Gemüsegerichte
Hausmannskost
Hauptspeisen Fisch
Hauptspeisen Fleisch
Kalb
Rind
Schwein
Faschiertes
Innereien
Geflügel, Kitz & Kaninchen
Lamm
Wild
Süße Küche
Grundteige
Saucen, Glasuren & Füllmassen
Torten & Gugelhupf
Kuchen, Strudel & Schnitten
Kleingebäck & Kekse
Kalte Dessertcremen
Röster, Kompotte & Marmeladen
In Fett gebackene Mehlspeisen
Süße Knödel, Nudeln & Tascherl
Buchteln, Aufläufe & Nockerl
Palatschinken & Schmarren

KEINE GEHEIMNISSE

So mancher Koch lässt sich ja das ganz Wesentliche an seinem Paradegericht nicht entlocken. „Das ist ein streng gehütetes Küchengeheimnis“, heißt es dann oft. In diesem Kochbuch gibt es keine Geheimnisse. Im Gegenteil. Unter dem Stichwort „Der besondere Tipp“ finden Sie ins Buch eingestreute wertvolle Hinweise, wie beispielsweise Kräuter auch nach der Zubereitung ihre frische Farbe behalten, wie man Spargel richtig vor- und zubereitet oder durch welchen Trick Erdäpfelknödel besonders schön glänzen. Freizügig haben unsere beiden Koch-Profis auch ihre Tipps zur Abwandlung eines Rezeptes weitergegeben. Ein bunter Reigen an neuen Möglichkeiten tut sich da auf, der Sie mitunter ebenso staunen lassen wird wie die zahlreichen extra Tipps unter dem Motto „Aus den Resten das Beste“. Pikante Pofesen aus übriggebliebener Fischfarce zubereitet oder die feine Gewürzmischung aus getrockneten Paradeiserschalen mögen hier nur Ihre Neugier wecken.

Rückfragehinweis: Andrea Burchhart | Presse | Styria Buchverlage
E-Mail: andrea.burchhart@styriabooks.at | Tel.: +43 664 805 128 020