



Bücherbrett

Waltrauds Waldgeflüster

Wildkräuterköchin Waltraud Witteler nutzt in ihrem neuen Kochbuch den Eigengeschmack der verschiedenen Pilze und die unterschiedlichen Eigenarten beim Garen. Die Rezepte sind in die Kapitel Markt-, Wald- und Zuchtpilze unterteilt. So können das ganze Jahr über Gerichte wie Krautwickel mit Pfifferling-Füllung, Perlpilz-Lasagne und gefüllte Champignons zubereitet werden. Mit Zuchtpilzen, wie zum Beispiel Mu-Err-Pilzen oder Reisstrohpilzen werden auch exotische Gerichte gekocht. Jede Pilzart wird in einem Kasten erklärt. Ein Foto des Schwammerls in der Rohform erleichtert den Kauf oder das Sammeln. Auch das fertige Gericht ist bei jedem Rezept als großes Foto mit abgebildet. Das 175-seitige Kochbuch mit festem Einband ist im Buch- und Kunstverlag Oberpfalz erschienen. Preis 19,90 Euro, ISBN-Nr. 978-3-95587-069-0

