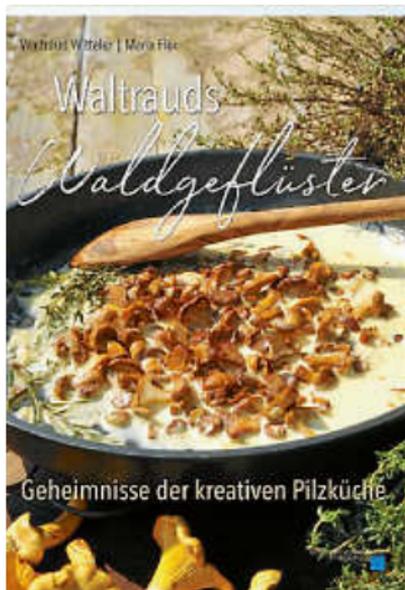


Buchtipp

„Waltrauds Waldgeflüster“

(ras). Die Pilzzeit hat begonnen und überall locken Gaststätten mit Pilzgerichten, momentan sind vor allem die Pfifferlinge angesagt.



Pilze in allen Varianten genießen, das können Kochkünstler mit diesem Buch.

Foto: ras

Man kann Pilze aber auch selbst sammeln oder auf dem Markt kaufen. In „Waltrauds

Waldgeflüster“ finden sich zahlreiche Rezepte von „Austernpilze mit Brennesseln“ über „Rahmpfifferling mit Wildschwein und Romanesco“ bis hin zu „Butterpilz mit Curcuma-Ragout“ oder „Steinpilz-Risotto“. Das Kochbuch eignet sich gleichermaßen für Anfänger und Kochprofis. Der Untertitel lautet „Geheimnisse der kreativen Pilzküche“. Und Kreativität zeigt sich gerade bei Gerichten wie „Pilz-Cappuccino“ oder „Shit-Take mit Ochsenchwanz“. Der Shit-Take-Pilz kann übrigens hierzulande z.B. im Keller gezüchtet werden, Anleitungen dazu gibt es bei vielen Gärtnereien in der Umgebung oder im Internet.

Eiferlen aus Dorchach

wenn du
vornenaus gehsch
unn ich ah
lahfe mar ennander devoh

S.Rit