

Buchtipp

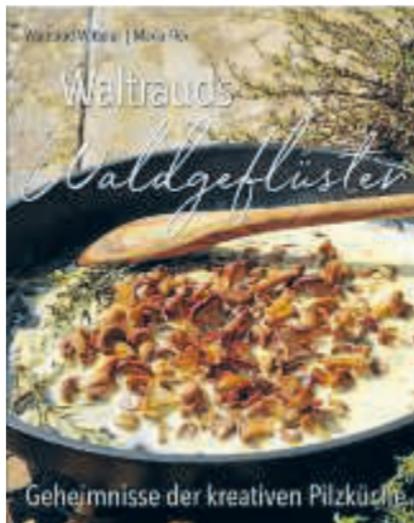
„Waltrauds Waldgeflüster“

(ras). Die Pilzzeit hat begonnen und überall locken Gaststätten mit Pilzgerichten. Momentan sind vor allem die Pfifferlinge angesagt. 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 wie auch für Kochprofis. Der Untertitel lautet „Geheimnisse der kreativen Pilzküche“. Kreativität zeigt sich gerade bei Gerichten wie „Pilz-Cappuccino“ oder „Shiitake mit Ochsenchwanz“. Der Shiitake-Pilz kann übrigens hierzulande z.B. im Keller gezüchtet werden. Anleitungen dazu gibt es bei vielen Gärtnereien in der Umgebung oder im Internet.

i

Info

Waltraud Wittler (Text) und Maria Flor (Bilder): „Waltrauds Waldgeflüster“ 176 S., 17 x 24 cm, Preis 19,90 Euro, erschienen im Verlag Battenberg-Gietl ISBN 978-3-95587-069-0



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

Foto: ras