



Bernadette Wörndl

Mit Fotografien von Gunda Dittrich

Obst

120 Rezepte
von salzig bis süß

ISBN 978-3-7106-0016-6

€ 34,90

Format 19 x 24 cm

240 Seiten, ca. 150 Abbildungen

Hardcover

15. August 2016

Pressekontakt:

Friederike Harr

f.harr@brandstaetterverlag.com

T ++43-(0)1-5121543-232

F ++43-(0)1-5121543-231

Haben Sie schon einmal Entenbrust mit Brombeeren und Mangold oder Schweinefleisch mit karamellisierten Birnen und Salbei probiert? Falls nicht, dann ist es höchste Zeit! Denn Obst in Kombination mit salzigen Zutaten eröffnet neue köstliche Geschmackserlebnisse.

Obst ist nicht nur vielfältig, sondern auch gesund. Gewöhnlich ist Obst aber nur in Süßspeisen zu finden. Dabei lässt sich viel mehr daraus zubereiten als Kuchen und Marmeladen. Ob als raffinierte Vorspeise, pikantes Hauptgericht oder fruchtiges Dessert: Obst begleitet uns das ganze Jahr und passt zu jeder Mahlzeit.

Die saisonale Gliederung der Rezepte und die Verwendung von heimischen Obstsorten, ergänzt durch Zitrus- und Trockenfrüchte, machen das neue Buch von Bernadette Wörndl zu einem Standardwerk, das uns abseits von kurzlebigen Trends langfristig in der Küche bereichern wird.

Die Autorin

Bernadette Wörndl ist Foodstylistin und Hobbygärtnerin sowie Autorin des Kochbuchs *Von der Schale bis zum Kern* (Brandstätter, 2014). Wörndl hat an der Wiener Kunstschule *jood art* entdeckt, erste Erfahrungen in der

Profi-Küche gesammelt und später einige Zeit in San Francisco bei *Chez Panisse* gearbeitet. In ihrem neuen Buch zeigt sie, wie wunderbar Gemüse- und Fleischgerichte mit Obst harmonieren!

Obst mal anders! Das Standardwerk – süß & salzig

Trend Foodpairing: Heimische Obstsorten, neu kombiniert

Viele wertvolle Tipps: Lagerung, Warenkunde & Resteverwertung