

Obst

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.

Obst

Bernadette Wörndl
ISBN 978-3-7106-0016-6
www.brandstaetterverlag.com



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