



## Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte

*Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner*

**Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte** Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner

Gut und liebevoll verpackt- Schneller Versand nach Deutschland und Österreich(wertversichert)-Mehrkosten trägt der Verkäufer-Zehn% Rabatt und nur einmal Porto-bezahlen bei Mehrfachbestellungen-für Versand in andere Länder mich bitte anmailen-danke!-

 [Download Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Re ...pdf](#)

 [Online lesen Die oberösterreichische Küche: 520 klassische ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner

---

450 Seiten

Kurzbeschreibung

„Wenn man keinen Knödel ißt“, so lautet ein altes oberösterreichisches Sprichwort, „so hat man den ganzen Tag Hunger.“ Und in der Tat braucht man nach einem griffi-gen und bißfesten Symbol für die Küche des Landes ob der Enns nicht lange zu su-chen: Der Knödel eignet sich perfekt als kulinarische Trademark. Alte oberösterreichische Kochbücher erweisen sich denn auch immer wieder als wah-re Fundgruben für viele vergessene Knödelrezepte wie etwa Brandknödel, braune Grießknödel, eingesetzte Knödel, sunndörnte Knod´n, gebackene Reisknödel, Selch-knödel oder Einmachknödel, von den heute noch populären Speck-, Grammel-, Fleisch-, „z´sammg´legten“, böhmischen oder Durcheinanderknödeln“ (deren Rezepte Sie auch in dieser Rezeptsammlung finden) gar nicht zu reden.

Daß in Oberösterreich zum Knödel das „Bratl“ und natürlich ein warmer, mit Speck „abgeschmalzter“ Krautsalat gehört, ist ebenso selbstverständlich

Man täte der oberösterreichischen Küche allerdings Unrecht, würde man sie nur auf Bratl und Knödel reduzieren. Der Tisch in den vier oberösterreichischen ist auch ü-berreich mit Köstlichkeiten aus süßen Gewässern, Wäldern, von Spargelfeldern und Obstbäumen, aus Konditoreien und Bäckereien, aus Biozuchten, Edelbrennereien, Marmelademanufakturen, Mostkellereien und Kleinbrauereien gedeckt, Die Qualität der angebotenen landwirtschaftlichen Grundprodukte noch nie so hoch und vielfältig wie heute. Ingrid Pernkopf, die auch aus der TV-Serie „Schlosshotel Orth“ bekannte Wirtin vom Gasthof Grünberg in Gmunden, hat in ihrem 30.000 Rezepte umfassenden Archiv gekramt und gemeinsam mit Bestsellerautor Christoph Wagner, einem gebürtigen Linzer, das umfassendste Standardwerk der oberösterreichischen Küche herausge-bracht, das jemals die Buchwelt zwischen Inn-, Mühl-, Traun- und Hausruckviertel erblickt hat. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Christoph Wagner, geboren 1954 in Linz, studierte Germanistik, Anglistik und Kul-turelles Management und spezialisierte sich als freier Autor auf die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Zahlreiche erfolgreiche Standardwerke zum Thema Kochen. Im Pichler Verlag erschienen zuletzt „Das Neue Sacher Kochbuch“ (mit Alexandra Gürtler) und „Amadeus à la carte“. Zusammen mit Klaus Egle ist er Herausgeber des jährlich erscheinenden Wirtshausführers „Wo isst Österreich?“

Ingrid Pernkopf, geboren und aufgewachsen in Gmunden am Traunsee, besuchte die Hotelfachschule in St. Pölten und absolvierte eine Koch- und Kellnerlehre. Seit 1989 führt sie gemeinsam mit ihrem Mann Franz das elterliche Gasthaus „Grünberg am See“. Am liebsten verarbeitet sie heimische und natürliche Produkte.

Download and Read Online Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner #M927D05SP8J

Lesen Sie Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner für online ebook Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner Bücher online zu lesen. Online Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner ebook PDF herunterladen Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner Doc Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner Mobipocket Die oberösterreichische Küche: 520 klassische Rezepte von Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner EPub