



Bayrische Küche und unseren Küchenratgeber mit ca. 50 Rezepten in denen Tradition und Moderne die für Bayern sprichwörtlich enge Verbindung eingehen. Typisch bayerische Brotzeitschmankerln wie Obatzter, Suppenklassiker wie die Fränkische Zwiebelsuppe (ja! Auch Franken gehört zu Bayern), vom schon benannten Bifflamott und den nicht minder schon benannten Rahmschwammerln (Pilze) mit Semmelknödeln, von Bayrisch Creme und Auszogenen - davon handelt die traditionelle bayerische Küche mit modernen Rezepten von heute: abgespeckt, entfettet und auf Linie gebracht, ohne dass der bodenständig-deftige Charakter der Gerichte in Mitleidenschaft gezogen wird. Mit Kurzrezepten zum in Bayern allgegenwärtigen Thema "Kochen mit Bier" und einer geschickten Resteverwertung - das bayrische "Resteressen", ganz zum Schluss vom Buch. Neben Infos zu regionalen Produkten und Lebensmitteln und damit alle Nichtbayern sich gut in der bayerischen Küche und Gastronomie zurechtfinden, gibt es eine bayerische Warenkunde mit den typischen kulinarischen Besonderheiten und Ausdrücken. Der Autor und weitere Mitwirkende Brigitta Stuber schreibt als freie Autorin schon lange über das Thema Essen und Trinken. Besonders gerne verweist die Münchnerin ihre Familie und Freunde mit Rezepten aus guten regionalen Saisonprodukten, wobei herzhaftere Kuchen zu ihren besonderen Spezialitäten gehören. Langjährige Erfahrung und zahlreiche Seminare des Verbandes für Unabhängige Gesundheitsberatung machen sie zu einer vielseitigen Autorin und kompetenten Kochkursleiterin.