

Resteküche



Mit etwas Kreativität, so ihre Maxime, kann man nämlich auch aus Resten noch etwas Köstliches zubereiten, das geht sogar bis hin zum Knödelwasser.

Die oberösterreichische Spitzenköchin ist bei ihrer Oma aufgewachsen, die eine einfache Bäuerin, aber sehr gute Köchin war. So lernte sie schon früh den Wert eines Apfels oder einer Handvoll Kirschen, von einem Stück Bratenfleisch oder von Sauerkraut zu schätzen. Diese Erfahrung hat sie nachhaltig geprägt: Mit viel Liebe und großem Einfallsreichtum widmet sie sich all jenen Resten und Überbleibseln in der Küche, die nur allzu oft gedankenlos im Mistkübel landen würden. Mit ein wenig Fantasie, das beweist sie, lassen sich diese Resten zu hervorragend schmeckenden Gerichten verkochen. Gemüse- und Obstreste werden unter Ingrid Pernkopfs Anleitung zu Chutneys und Relishes, Fleisch-, Mais- und Reisereste verwandeln sich in köstliche Ofengerichte oder Kroketten. Gekochte oder gebratene Fleischreste erhalten als Knödel- und Strudelfülle eine neue Hauptrolle, während Altbrot in Brotschmarrn oder Brotsuppe zu neuem Leben erweckt wird. Das neue Kochbuch demonstriert anschaulich, wie man Lebensmittel optimal nützt, unnötiges Wegwerfen von Resten vermeidet und im Küchenhaushalt nachhaltig und kostengünstig wirtschaftet.

Details zum Buch

Resteküche

Das Kochbuch ist LEIDER VERGRIFFEN!

Über die Autorin

INGRID PERNKOPF - Geboren in Gmunden am Traunsee, führte seit 1989 gemeinsam mit ihrem Mann Franz das elterliche Gasthaus "Grünberg am See". Am liebsten verarbeitete sie heimische und natürliche Produkte. Im Pichler Verlag erschienen von ihr u. a. die Kochbuch Bestseller "Süßes zur Weihnachtszeit", "Die Vorratskammer" (mit Willi Haider) und "Knödelküche" (mit Christoph Wagner).