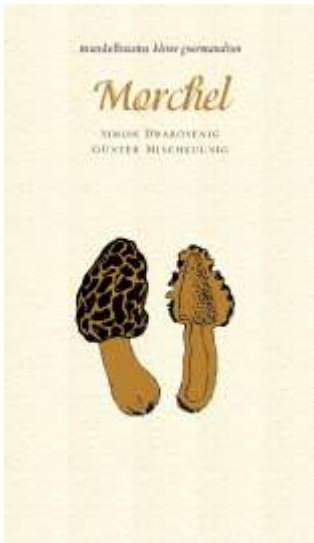


Morchel



Copyright: Mandelbaum Verlag

Das komplexe Aroma der Morchel lässt sich auf vielseitige Art kombinieren. In diesem Büchlein werden Anregungen und Rezepte nebst Geschichte, Wissenswertem und Tipps zusammengetragen.

UNTERSCHÄTZTES LUXUSPRODUKT

Noch im Mittelalter stellten Morcheln neben Trüffeln den Inbegriff des Luxus dar. Obwohl diese in den Wäldern frei zu sammeln waren, fanden sie dennoch nicht Platz auf den Tellern der einfachen Leute. Heutzutage hat sich das entscheidend geändert, gelten doch Spitz- und Speisemorcheln als weltweit begehrte Sammelobjekte von Pilzfreunden. Voraussetzung für erfolgreiches Sammeln ist das Wissen um diese faszinierenden Pilze.

Kulinarisch führt die Reise u.a. von gefüllten Morcheln über Morchel-Risotto, Tagliatelle in dunkler Morchel-Bier-Sauce und Morcheln mit Spargel, bis hin zu mit Morcheln gefüllten Rindsrouladen und Rahmwirsing sowie einigen Überraschungen als Desserts.

ÜBER DIE BEIDEN AUTOREN:

Simon Drabosenig, kulinarischer Autor und Gründer der Robert Burns Society Austria in Wien. Im Mandelbaum Verlag erschien "Haggis, Whisky & Co"? ein schottisches Kochbuch mit Gedichten von Robert Burns. Zusammen mit seinem Co-Autor belieferte er Haubenköche wie Eckhart Witzigmann und Hans Haas mit Pilzen.

Günter Mischkulnig, Autor des wissenschaftlichen Teils und langjähriges Mitglied der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft. Er ist leidenschaftlicher

Pilzjäger und Händler und verfügt über hohes Fachwissen.

Simon Drabosenig, Günter Mischkulnig

Morchel

60 Seiten

Format 11x19

Gebunden

12.00 €

ISBN: 978385476-532-5

(mst)

Mandelbaum Verlag {<http://www.mandelbaum.at>}

gleich bestellen bei Amazon.de: <http://www.amazon.de/exec/obidos/ASIN/3854765320/lifestyle-21>