

Total Obauer

Rudi und Karl Obauer zählen zur Creme de la Creme der höchstdekorierten Köche Österreichs. Unter anderem wurden sie vom Gault Millau als Köche des Jahrzehnts ausgezeichnet. In TOTAL OBAUER sind 198 Gerichte versammelt, welche die Obauer-Küche als Symbiose aus Regionalität und internationalen Zutaten in herrlichen Bildern und Rezeptvorschlägen dokumentieren.

SINNLICH UND VIRTUOS

In der Heimat verwurzelt und offen für die Welt – das ist das gelebte Motto von Rudi Obauer im familieneigenen Restaurant in Werfen. Kommen Sie mit in Rudi Obauers Küche und lassen Sie sich verführen von seiner großartigen Küche aus heimischen Produkten und internationalen, exotischen Zutaten, die er mit absolut bestem Handwerk und unglaublicher Kreativität in außergewöhnlich feine kulinarische Highlights verwandelt. Und begleiten Sie ihn beim Einkauf der besten Produkte bei seinen Produzenten im Salzburger Land und erfahren Sie, was die Qualität dieser hochwertigen Zutaten ausmacht.

Tauchen Sie ein und schwelgen Sie in einem opulent bebilderten Kochbuch, das von hervorragenden Zutaten und meisterhafter Kochkunst erzählt. Beste Produkte von kleinen, traditionellen Produzenten sind die die Grundlage, die in der Küche des Restaurants in Werfen. Jeden Tag aufs Neue komponieren Rudi Obauer und sein Team daraus einzigartige kulinarische Meisterwerke. Wichtige Voraussetzung für das Gelingen: erstklassige Koch-Handwerkskunst

LIEBLINGSGERICHTE

Diese Rezepte kocht Rudi Obauer besonders gern: Räucherforellenwurst mit Forellenkaviar und Grapefruitsalat, Sellerie-Safransuppe mit Sauerkraut, Bergkäse-Erdäpfelpüree mit schwarzem Trüffel, Gans mit Hafer und Biersauce, Schweinshaxenragout, Lammcurry mit Berberitzenreis, Rehschlegel mit Mispeln und Orangenkürbis, oder auch Weinbirne mit Kaffeemousse und Vogelbeeren. Ein opulent bebildertes Kochbuch, das von hervorragenden Zutaten und meisterhafter Kochkunst erzählt und ermutigt die Rezepte selbst auszuprobieren und weiter zu entwickeln.

ÜBER RUDI OBAUER

Der Autor ist gelernter und leidenschaftlicher Koch aus Überzeugung, führt gemeinsam mit seinem Bruder Karls das gleichnamige Hotel und 4-Hauben-Restaurant in Werfen im Salzburgerland. Traditionell verwurzelt, schnupperte er als junger Koch die Luft der großen internationalen Küchen und Köchen, wie Bocuse, den Brüdern Troisgros und Haeberlin u.a. Die Obauerküche ist hochdekoriert und eine Fixgröße am internationalen Kulinarik-Firmament. Gemeinsam mit seinem Bruder hat er mehrere Kochbücher, allesamt Bestseller, verfasst.

Rudolf Obauer

Total Obauer!

Umfang: 288 Seiten

Format: 21 x 26,5 cm, Pappband

ISBN: 978-3-8338-8437-5

Preis: 32,00 €

(mst)

Verlage Gräfe Unzer {<http://www.graefe-und-unzer.de>}