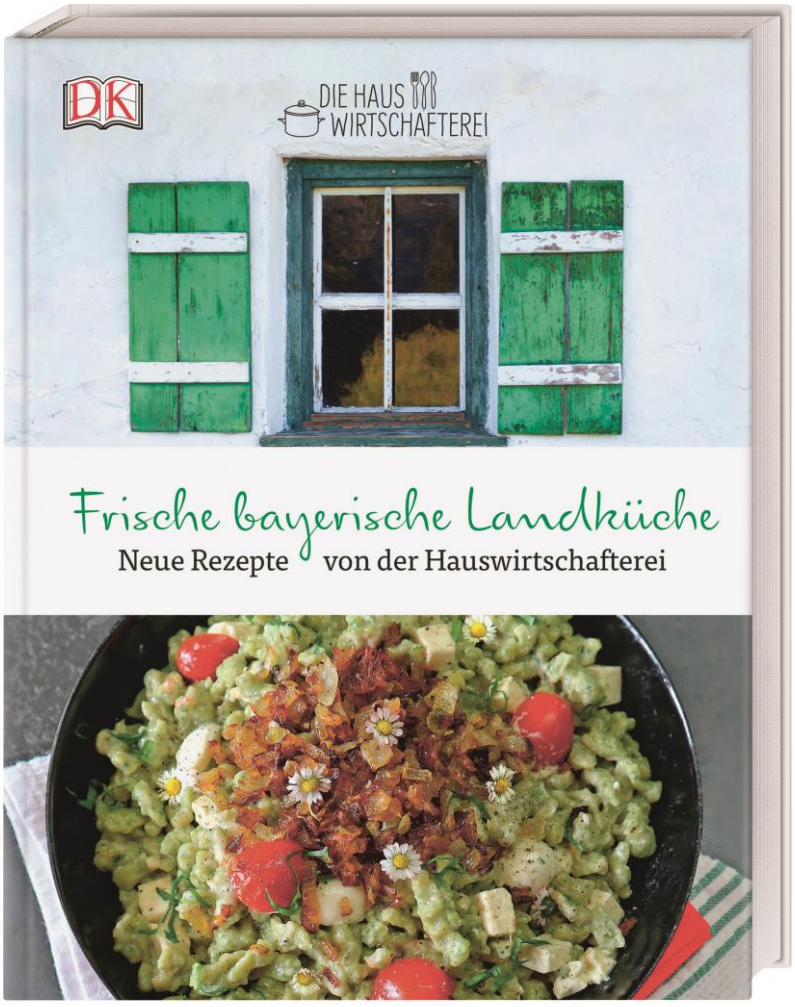
## Presseinformation

# Die Hauswirtschafterei

# Frische bayerische Landküche

## Neue Rezepte von der Hauswirtschafterei



**Die Hauswirtschafterei**

## Frische bayerische Landküche

Neue Rezepte von der Hauswirtschafterei

192 Seiten

ISBN 978-3-8310-3876-3
EURO 19,95 [D] / 20,60 [A]
Erscheinungstermin: 27.01.2019

**#diehauswirtschafterei**

Bayern steht für Heimatgefühl pur! Dabei spielt natürlich auch die leckere und allseits beliebte Küche eine Rolle. Dass bayerische Küche auch leicht, frisch und gesund sein kann, zeigen die Damen von der Hauswirtschafterei: Superfood wächst auch bei uns um die Ecke, heimischer Fisch, Wildkräuter und Co. sind frisch und gesund und neben Kasspatzn und Rahmschwammerln gibt es tatsächlich auch noch mehr vegetarische Gerichte.

In diesem Buch zeigen die drei Damen von der Hauswirtschafterei, dass bayrische Küche nicht immer deftig und schwer sein muss, sondern im Gegenteil sehr gesund sein kann – und das ganz natürlich. Klassiker werden ein wenig abgewandelt und unbekannte Gerichte bekommen einen neuen Auftritt. Was immer wichtig ist: Die drei verwenden, was vor der Tür wächst und gedeiht und kombinieren alles, was Bayern zu bieten hat zu immer leckeren Kreationen. So sind viele der mehr als 80 Rezepte auf ganz natürlich Weise vegetarisch und vor allem immer leicht und erfrischend anders.

Neben Gerichten mit Fisch und Fleisch, gibt es viele Kräuter- und Gemüseideen und auch Süßes darf nicht fehlen. Und für alle, die selbst ernten oder auf dem Markt einkaufen, gibt es Rezepte für Eingemachtes. Gerichte aus Wald und Wiese oder Knackiges vom Feld bilden den Anfang des Buches: Bärlauch-Obatzda findet hier ebenso Platz wie Krautfleckerl oder Spargelaufstrich. Vom Hof kommt dann das bayerische Risotto oder der Lammrollbraten und aus dem Netz gibt es Lachsforelle und Fischaufstrich. Gutes vom Acker wie Kartoffeltarte oder Brotsuppe mit Bier darf natürlich ebenso wenig fehlen wie Süßes. Für Naschkatzen gibt es Kirschknödel oder karamellisierten Dinkelschmarrn mit Birnen.

Den ursprünglichen Geschmack, den wir so lieben, verlieren die Gerichte dabei nicht. Im modernen Look und mit viel Leichtigkeit wird die traditionell bayerische Küche ins Hier und Jetzt befördert.

# Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung

© Dorling Kindersley Verlag, Rezepte: Silvia Schlögel und Christine Schilcher, Fotos: Bettina Eder

**AUS WALD UND WIESE:**

S. 12-13: Bärlauch-Obatzda

S. 16-17: Kräuterspätzle mit Käsesahnesauce

S. 18-19: Brunnenkressesüppchen

**KNACKIGES VOM FELD:**

S. 40-41: Spargelaufstrich

S. 50-51: Beeren und Käse auf Blattsalat

S. 62-63: Marinierte Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse

S. 68-69: Krautfleckerl

**VOM HOF UND FRISCH AUS DEM NETZ:**

S. 88-89: Bayerisches „Risotto" mit Huhn

S. 92-93: Lammrollbraten auf Bayerisch Kraut

S. 98-99: Lachsforelle mit Brezenkruste

S. 106-107: Fischaufstrich, eingeweckt

**GUTES VOM ACKER:**

S. 112-113: Kartoffeltarte mit Tomaten

S. 120-121: Brotsuppe mit Bier

S. 124-125: Brezen-Kaspressknödel auf Gemüse

**SÜSSES VON BÄUMEN UND STRÄUCHERN:**

S. 152-153: Helle Grütze mit Knusperflocken

S. 158-159: Johannisbeer-Käsekuchen

S. 160-161: Kirschknödel

S. 162-163: Karamellisierter Dinkelschmarrn mit Birne

# Über Die Hauswirtschafterei

(von links nach rechts: Christine Schilcher, Bettina Eder, Silvia Schlögel)

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung
© Tobias Fuhrmann

Die Hauswirtschafterei, das sind drei Damen aus Peiting/Oberbayern, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die bayrische Küche auf moderne Art weiterzugeben. **Silvia Schlögel, Christine Schilcher und Bettina Eder** bündeln ihre verschiedenen Talente und haben es sich auf die Fahnen geschrieben, der bayrischen Küche neuen Schwung zu verleihen. Sie betreiben einen Blog, ein sehr erfolgreiches Catering und vertreten ihre Heimat auf Landwirtschaftsfesten, Messen und anderen Events. Im Eigenverlag haben sie schon mehrere sehr beliebte und erfolgreiche Bücher veröffentlich – stets zu ihrer geliebten bayrischen Küche. In ihrem neuesten Buch zeigen sie nun, dass bayrische Küche nicht immer deftig und schwer sein muss, sondern im Gegenteil sehr gesund sein kann – und das ganz natürlich.

# Kontaktinformationen

**DK Verlag**
Arnulfstraße 124
80636 München
www.dorlingkindersley.de
Instagram, Facebook & Youtube: **@dkverlag**

**Presseabteilung:**
presse@dk-germany.de
Telefon: 089-442326-243
Alle Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie hier.

Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.