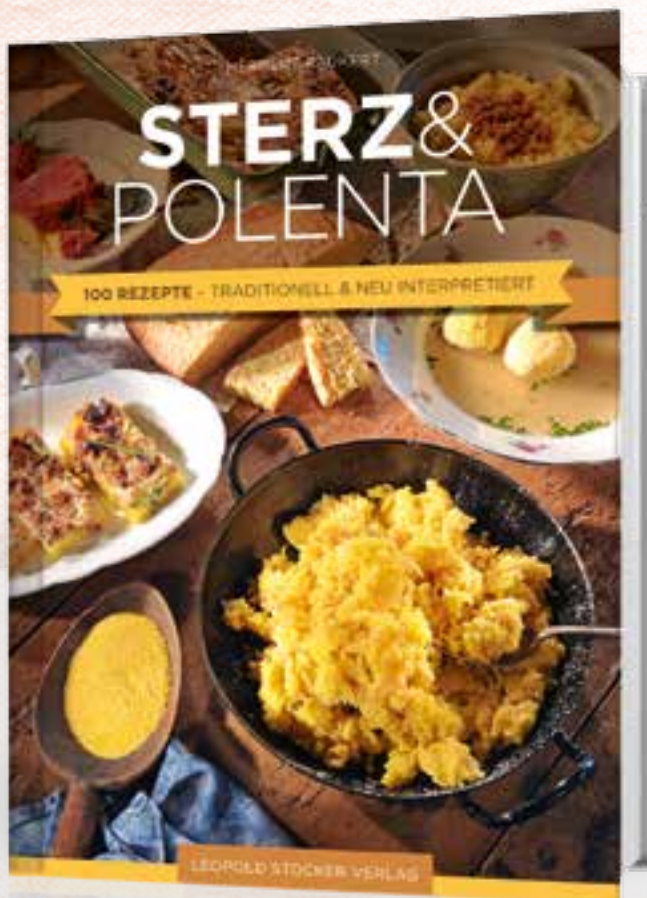


Polenta – neu entdeckt



- 130 klassische und moderne Rezepte
- Günstige Gerichte, schmackhaft und schnell zubereitet
- Buchweizen, Roggen, Gerste, Weizen, Hirse und Mais

ISBN 978-3-7020-1612-8
Herbert Paukert

STERZ & POLENTA
100 Rezepte – traditionell & neu interpretiert

ca. 128 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, **Großformat**, 21 x 28 cm,
Hardcover

ca. € 16,90

ET: August 2016



9 783702 016128

Polenta ist heute ein fester Bestandteil der gehobenen Küche. Doch ursprünglich war Polenta (= Maissterz) ein Gericht der bäuerlichen Bevölkerung Bayerns, Österreichs, Italiens und Südosteuropas. Nicht nur aus Maisgries, sondern auch aus verschiedenen anderen Getreidearten, aber auch aus Buchweizen kann Sterz gekocht werden. Dieses Buch vereint die traditionellen, ländlichen Sterzgerichte der verschiedenen europäischen Länder mit modernen Kreationen. 100 Rezepte zeigen, wie vielseitig Maisgrieß und seine Verwandten einsetzbar sind: Polentaknödelsuppe und Heiden- oder Gerstensterz, Maisgrießauflauf mit Schafkäse, Gefüllte Polentadukaten sowie Sterzauflauf mit Fruchtsauce oder Polenta-Apfel-Schmarren, aber auch italienische und osteuropäische Spezialitäten wie Polentapizza, Maisbrot oder Mamalyga finden sich in diesem Buch.



DER AUTOR

Herbert Paukert betreibt seit 2000 mit seiner Frau und seiner Tochter einen erfolgreichen Gastronomiebetrieb in Feldkirchen bei Graz. Sein Interesse an Sterz- und Polentagerichten hat sich mit seiner Leidenschaft für Kochbücher zusammengetan und ein umfangreiches Sterzbuch geschaffen.



ISBN 978-3-7020-1597-8
€ 14,95



9 783702 015978