



A close-up photograph of several brown eggs and one speckled egg. The eggs are arranged in a cluster, with one prominent speckled egg on the right side.

Taliman Sluga

Das österreichische



KOCHBUCH

VERLAG ANTON PUSTET

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

©2022 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Markus Weiglein
Druck: GRASPO CZ a.s.
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1048-0

www.pustet.at

Inhalt

Vorwort 6

Einleitung

Das Ei als Phänomen der Natur,
Kultur und Kulinarik 8

Natur und Umwelt

Eierlegende Tiere 12
Form, Schale, Farbe und Anzahl 13
Das Hühnerei 14
Weitere Geflügeleier 20

Kulturelle Aspekte

Redewendungen und Sprichwörtliches 24
Das Ei als universelles Symbol 26
Das Ei in den Schöpfungsmythen 26
Das Ei und Ostern 29
Das Ein in Literatur, Film, Kunst und Design ... 36

Das Ei in der Küche

Funktionen 44
Lagerung, Haltbarkeit und Hygiene 46
Grundsätzliche Kochtipps 48

Rezeptteil

Vorspeisen, kleine Gerichte,
Salate und Suppen 54
Hauptspeisen und Beilagen 130
Desserts 188

Anhang

Rezeptregister 214
Glossar 218
Literatur- und Quellenangaben 220
Dank, Autorenbiografie 221
Bildnachweis 222

Vorwort

Für eine genussvolle, regionale und bewusste Ernährung ist ein entsprechendes Wissen um die Eigenschaften der jeweiligen Zutaten vonnöten. Da das Ei eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel ist, war es für mich nur eine Frage der Zeit, endlich auch Rezepte für ein österreichisches Ei-Kochbuch zusammenzustellen. Hierzulande sind die gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf Tierhaltung und Qualität der Eier nahezu in jeder Hinsicht vorbildlich. Konsumentinnen und Konsumenten können in Österreich folgerichtig von einem hervorragenden Grundprodukt ausgehen.

Eier sind ob ihrer vielfältigen Natur – sie unterscheiden sich von Tier zu Tier in Größe und Geschmack, aber auch in Bezug auf ihre Inhaltsstoffe – in der Küche universell einsetzbar: als Hauptzutat, als „Nebendarsteller“ oder als „funktionales Element“ beim Kochen.

Nicht nur in der Welt der Kulinarik spielt das Ei eine zentrale Rolle: Es ist ein Symbol, dem wir immer wieder (nicht nur als Sinnbild für die Auferstehung im Christentum) in unserem Alltag begegnen.

Mit diesem Buch möchte ich Ihnen meine Freude an der Kulturgeschichte des Eies sowie am Kochen mit dem Ei vermitteln und die Vielfalt an Möglichkeiten, die sich bieten, zu kulinarischer Finesse führen. Lassen Sie sich in diesem Zusammenhang bitte nicht verrückt machen wegen der Warnungen vor zu viel Cholesterin – wie einst schon Paracelsus sagte: „Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.“ Bei maßvollem Konsum stellen sich Eier voll und ganz in den Dienst einer gesunden Ernährung und eines vollendeten Genusses.

Ich wünsche Ihnen, liebe kulinarisch und kulturhistorisch Interessierte, vergnügliche Stunden beim Kennenlernen der höchst vielfältigen Eier-Küche, beim Lesen, Nachkochen und Speisen.

Ihr „Eggsperte“ Taliman Sluga

Einleitung

Das Ei als Phänomen der Natur, Kultur und Kulinarik

Seit Jahrtausenden zählt das Ei zu den wichtigsten Nahrungsmitteln des Menschen. In diesem Buch spielt es nicht nur als Kochzutat in der Küche eine entscheidende Rolle, sondern auch als Naturereignis und Kultursymbol: Da geht es zunächst um eierlegende Tiere und jene ihrer Eier, die für den menschlichen Verzehr in Frage kommen – etwa Vogeleier und Fischeier. Rund ein Dutzend Geflügelarten werden heutzutage in Österreich nicht nur für den Fleischkonsum, sondern auch für die Eierproduktion gezüchtet. In erster Linie soll dabei das Hühnerei betrachtet werden, gibt es doch einiges an Hintergrundwissen zu vermitteln, was seine Inhaltsstoffe und Eigenschaften betrifft.

Rund um das Ei haben sich seit dem Altertum zahlreiche Geschichten und Legenden gebildet, die meist seinem hohen Symbolgehalt – Fruchtbarkeit vs. Zerbrechlichkeit – geschuldet sind. Eier sind in vielen Schöpfungsmythen präsent, beinahe überall auf der Welt hat sich ein hohes Maß an „Ei-Brauchtum“ herausgebildet. Mit dem Ei beschäftigen sich unzählige Redensarten und Spruchweisheiten. Auch viele Künstlerinnen und Künstler, viele Designerinnen und Designer haben sich immer wieder dieses Symbols bzw. seiner speziellen Form bedient, wobei in diesem Buch nur von einigen wenigen Beispielen die Rede sein wird.

Im Mittelpunkt dieses Kochbuches stehen in gewohnter Manier schließlich weiterhin die Rezepte. Das Ei genießt seit jeher in der Küche vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Bereits im 12. Jahrhundert listete der heilige Bernhard von Clairvaux, einer der bedeutendsten Mönche des Zisterzienserordens, mehrere Zubereitungsweisen auf: „Wer könnte denn aufzählen, auf wie viele Arten allein die Eier (um von anderen Speisen zu schweigen) gewendet und in die Pfanne geschlagen werden, mit welcher Sorgfalt sie umgewendet und gedreht werden, wie sie als Rühreier oder hartgekocht und zerhackt serviert werden, wie sie bald gebraten, bald geröstet, dann wieder gefüllt, jetzt mit anderen Speisen vermischt und ein anderes Mal allein auf den Tisch gebracht werden?“

Das Ei ist heute noch ein Allrounder in der Küche: Man verwendet Eier roh in Mayonnaise oder Tiramisu, als Triebmittel beim Backen, zum Legieren, zum Soufflieren, zum Binden, für Aufläufe, als Omelett, in Teigen – die Liste ließe



sich noch lange fortsetzen. Neben dem wichtigsten Küchenwissen zum Thema Ei vermittelt dieses Buch im kulinarischen Abschnitt eine erlesene Auswahl von österreichischen und auch internationalen Gerichten. Die Palette reicht



Eisalat nach Oma Rosa

6 Eier, hart gekocht, geschält, kühl gestellt
4 EL Öl
3 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 Prise Zucker
1 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, klein geschnitten
Salz
Pfeffer
1 Schuss Worcestershiresoße oder Sojasoße
2 EL trockener Weißwein

2 Radieschen zur Dekoration

Die Dotter der gekochten Eier mit Öl, dem Essig und Senf vermengen und mit dem Mixstab zu einer cremigen Konsistenz pürieren. Unter diese Creme dann Zwiebel, Zucker, die Gewürze, Soße und etwas Wein rühren. Eiklar kleinwürfelig schneiden und ebenfalls unterheben. Zum Schluss mit Radieschen dekorieren und optional noch mit weiteren frischen Kräutern bestreut anrichten.

Süßkartoffel-Frittata

½ kg Süßkartoffeln, geschält, geviertelt, in dünne Scheiben geschnitten
200 g Zucchini, geschält, geviertelt, in dünne Scheiben geschnitten
Speiseöl
50 g Rohschinken, gewürfelt
200 g Erbsen, gekocht
50 g würziger Schnittkäse (gerieben)
4 Eier
8 EL Milch
Salz
Pfeffer
8 kleine Paradeiser, in Scheiben geschnitten

Die Süßkartoffeln und Zucchini schälen, vierteln und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Beide in heißem Öl beidseitig anbraten und beiseitelegen; in derselben Pfanne die Schinkenwürfel kurz anbraten und ebenfalls beiseitestellen.

Dann die Pfanne ohne Hitze mit der Hälfte der angebratenen Süßkartoffeln und Zucchini auslegen. Schinkenwürfel, Erbsen und den geriebenen Käse darüber streuen.

Die Eier mit Milch und Salz verrühren und über die Gemüse-Schinken-Käse-Mischung gießen und alles mit der zweiten Hälfte der angebratenen Süßkartoffeln und Zucchini sowie mit den Paradeisscheiben belegen, mit Pfeffer nachwürzen.

Die Pfanne zugedeckt auf der Herdplatte auf kleinster Stufe ca. 40 Minuten garen – fertig ist die Frittata, eine italienische Variante des Omeletts.



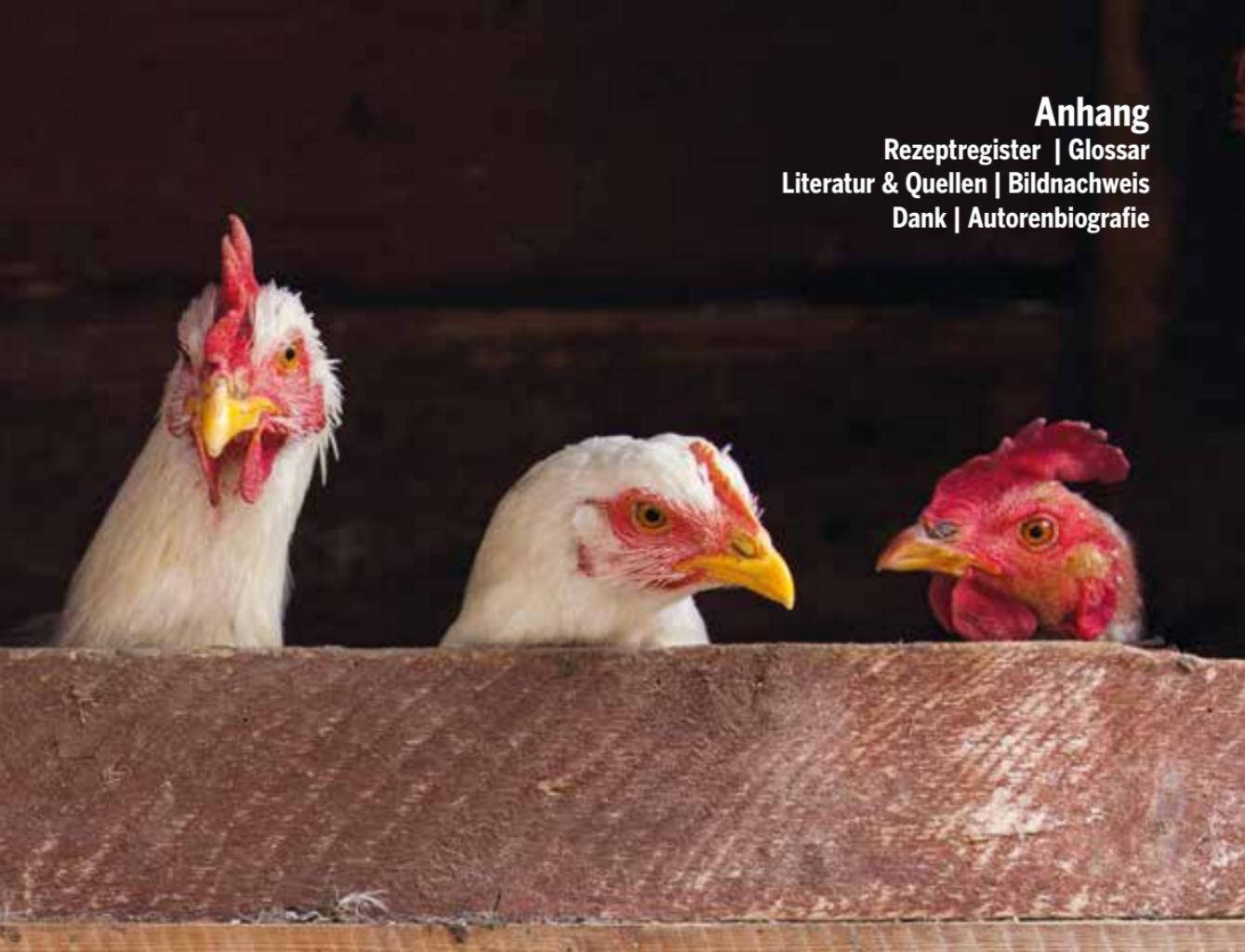


Salzburger Nockerl

3 EL Kristallzucker
3 Eidotter
etwas Zitronenschale (gerieben)
2 EL glattes Mehl
6 Eiklar, mit einer Prise Salz
und langsam einrieselndem
Kristallzucker sehr steif geschlagen
Salz
Butter für die Form

Staubzucker zum Bestreuen

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
Die Eidotter mit der Zitronenschale und dem restlichen Vanillezucker verrühren und abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter den Eischnee mischen. Eine passend große, feuerfeste Form großzügig mit zimmerwarmer Butter ausstreichen. Nun die Masse vorsichtig mit einer Teigkarte in Form großer „Nockerl“ hineinsetzen.
Die Nockerl im Backrohr 8–10 Minuten unter Beobachtung goldgelb backen, wobei die Spitzen gerade leicht angebräunt sein sollten.
Herausnehmen, mit Staubzucker großzügig bestreuen und in der Form sofort servieren.

A photograph showing three chickens with white feathers and red combs and wattles looking over a dark brown, textured wooden surface. The background is dark.

Anhang

Rezeptregister | Glossar
Literatur & Quellen | Bildnachweis
Dank | Autorenbiografie

Rezeptregister

A

Arroz a la Cubana 147

B

Bärlauch-Eiklar-Eierspeis mit Grammeln 61

Bauernomelett 173

Bayerische Crème 206

Brotsofflé 177

Bunte Gemüsesuppe mit pochierten Eiern 121

C

Caesar Salad mit gebratenen Hühnerstreifen 104

D

Deviled Eggs (Teuflische Eier) 81

E

Eclairs 201

Eggnogg 202

Egg Salad Bagel 111

Eggs Benedict 59

Eggs Frédéric mit geräuchertem

Wildlachs und pochiertem Ei 56

Eier-Bier-Suppe 119

Eier in Blätterteig gebacken 88

Eier in Currysoße mit Rote-Rüben-Chips 82

Eier in der Teigtasche

mit Spinat und Schafskäse 169

Eier in Förmchen mit Eierschwammerln 152

Eier in Förmchen mit Hühnerleber
und Weinschalotten 145

Eier in roter Currysoße mit Belugalinsen 159

Eier in Senfsoße („Senfeier“) 91

Eier mimosa (Les oeufs mimosa) 138

Eiernudelteig 150

Eierspätzle 160

Eiersuppe japanisch 127

Eiersuppe mit Zitronen und Gänseblümchen 120

Eierwolken (Cloud Eggs) 65
Ei mit grünem Semmelkren 66
Eingelegte Eier 136
Eingelegte Wachteleier 137
Eiersalat mit Romanesco, Liebstöckel und knusprigen Laugenchips 114
Eisalat mit Bratenresten und Spargel 107
Eisalat mit Kren und Schnittlauch 112
Eisalat mit Shrimps 106
Eisalat nach Oma Rosa 117
Eitramezzini am Spieß 78
Ei-trifft-Apfel-Salat 108
Elbasan Tava 181

F

Fiakergulasch 162
Fischerfrühstück mit Spiegeleiern 55
Florentiner Eier 62
Fruchtiges Eisalat-Sandwich 109

G

Gänsespiegelei mit Senfrahm 70
Ganzer Karfiol mit Kokosmilch-Currysoße, gehacktem Ei und Erdnüssen 118
Gefüllte Eiernetze 156
Grüner Spargel mit Miso-Mayonnaise und wachsweichem Ei 131
Guten-Morgen-Salat 99

I

Italienische Eierspeis 73

J

Japanisches Chawanmushi 182

K

Käferbohnen-Shakshuka à la Steirerkraft 142
Kaiserschmarrn 205
Käsesoufflé 132

Kirschsuppe mit Eierknödelchen 188
Klassische Mayonnaise 186

M

Mirza Ghasemi 141

O

Œufs sur le plat mit Morcheln 148
Œuf Stroganoff 158
Omelett 51
Ostersalat mit pochierten Eiern 102

P

Pikantes Rührei 101
Pochiertes Ei 47
Pochierte Eier à la Mama 75
Pochierte Eier auf Zwiebeltörtchen 92
Pochierte Eier in Joghurtoße
nach türkischer Art 84

Pochierte Eier mit Burgundersoße 74
Portugiesische Rühreier 67
Prager Zwiebelsuppe 125

R

Rote-Rüben-Eier mit Erdäpfelknusper
auf grüner Soße 86
Rührei 49

S

Salzburger Nockerl 191
Sauce Tartare 185
Schaumsuppe vom Bärlauch
mit Wachtelei(-Knödel) 122
Schinkeneier im Glas 71
Schmorgurke mit Eiern
und Frühlingszwiebelreis 164
Schneenockerl mit Vanillesoße 194
Schneller Eisalat mit Kren 98

Schoko-Soufflé 197
Scotch Eggs („Schottische Eier“) 94
Soufflé von gemischten Pilzen 178
Spaghetti Carbonara 167
Spaghetti mit Blattspinat, Buttermakrele und wachsweichem Ei 168
Spiegelei 50
Strammer Max 68
Suppe nach Pavia-Art 128
Süßkartoffel-Frittata 174

T
Tee-Eier 135
Teuflische Eier (Deviled Eggs) 81
Tiramisu 209
Topfenpalatschinken 192

V
Vanillecreme (Cavolatte) 210
Vietnamesischer Eierkaffee 198

W
Wachsweiche Eier mit Paprikarahm und Spitzkohl 76
Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Erdäpfeln 155

Z
Zucchinitörtchen mit wachsweichen Eiern und Spinat-Schaumcreme 96
Zuppa alla pavese (Suppe nach Pavia-Art) 128

Glossar

Ablöschen	In angedünstetes oder angeröstetes Kochgut Flüssigkeit gießen	Eischnee	Geschlagenes Eiklar (Eiweiß)
Abtrieb	Eine gut verrührte Masse aus Butter und Eidottern, dient der Auflockerung von Backgut	Erdäpfel	Kartoffeln
Aufgießen	Nach dem Ablöschen mit Flüssigkeit auffüllen	Faschiertes	Durch den Fleischwolf gedrehtes Fleisch
Auswalken	Mit dem Nudelholz ausrollen	Fisolen	Grüne Bohnen
Bähen	Brotstücke im Backofen kurz trocknen, dörren	Frühlingszwiebel	Junge, grüne Zwiebel
Blanchieren	Gemüse kurz in heißes Wasser legen	Germ, -teig	Hefe, -teig
Blaukraut	Rotkohl, Rotkraut	Grammeln	Grießen
Blunze(n)	Blutwurst	Heiden(mehl)	Buchweizen(mehl)
Bräter	Backofentauglicher, meist größerer Topf	Hend(e)l	(junges) Huhn
Brutzeln	In heißem Fett braten	Karotte	Mohrrübe
Dampf	Germ (Hefe) mit etwas Zucker, angesetzt im lauwarmen Wasser für eine kleine Teigmenge	Kasserolle	Schmortopf
Dotter	Eigelb	Kernöl	Kürbiskernöl (aus gerösteten Kürbiskernen gepresstes Speiseöl)
Eierschwammerl	Pfifferlinge	Köcheln	Leicht auf kleiner Flamme kochen
Eiklar	Eiweiß, Klar	Kohl	Wirsing
Einbrenn	Braune Mehlschwitze	Kren	Meerrettich
		Lungenbraten	Filet, Lendenstück
		Laibchen	Frikadelle, Bulette
		Marille	Aprikose
		Maroni	Edelkastanien
		Melanzeni	Auberginen

Montieren	Eine Soße durch das Einröhren von kalter Butter sämiger (dickflüssiger) machen	Schlagrahm, -obers (Schweine-)Schmalz	Süße Sahne Ausgelassenes Schweinefett
Nockerl	Verschiedene Teige zu ovalen Stücken geformt (z. B. mit zwei Teelöffeln geformt) und in Salzwasser gekocht	Semmel (Semmel-)Brösel	Weißbrötchen Paniermehl aus trockenen Semmeln bzw. Weißbrot
Palatschinken	Pfannkuchen, Eierkuchen	Soße	Sauce
Panieren	In Mehl, Ei und Semmelbröseln wenden	Stauben	Mit etwas Mehl eine sämige Konsistenz bei Soßen bzw. Suppen erzeugen
Paradeiser	Tomaten	Staubzucker	Puderzucker
Parieren	Von Knochen, Fett, Knorpeln und Sehnen befreien	Strudel	Hefe-, Mürb-, Blätter- oder Strudelteig mit einer Fülle, eingerollt und gebacken oder gekocht
Passieren	Durch ein Sieb streichen bzw. mit der Küchenmaschine cremig-fein hacken	Suppengrün	Petersilie, Sellerie (Blattwerk und Wurzeln), Liebstöckl, Lauch, Karotten
Pfefferoni	Ganz scharfe kleine Paprika	Topfen	Quark
Polentagrieß, -mehl	Maisgrieß, -mehl	Vinaigrette	Feinsäuerliche Soße aus Essig, Öl und, je nach Rezept, weiteren Zutaten wie Kräutern
Prise	Kleine Menge an Gewürzen, die man zwischen zwei Fingerspitzen fassen kann	Weichsel	Sauerkirsche
Reduzieren	Eindicken von Kochflüssigkeit durch längeres, leichtes Kochen	Wurzelwerk	Petersilie, Sellerie (Wurzeln), Porree, Karotten
Rote Rüben	Rote Bete	Zesten	Fein abgeriebene Schale z.B. von Zitronen oder Orangen
Rotkraut	Rotkohl	Zwetschke	Pflaume
Sauerkraut	Vergorenes Weißkraut, Sauerkohl		
Sauerrahm	Saure Sahne		
Schalotte	Kleine, wohlgeschmeckende Zwiebelart		

Literatur und Quellen

AMA (Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH), diverse Eier-Publikationen
Amstutz Margrit: Silva-Eierkochbuch, Silva Verlag, Zürich 1988
Bibulus: Gesund und stärkend ist das Ei, Heimeran Verlag, München 1961
Carrarini Rose: Das Gelbe vom Ei, Phaidon Verlag, Hamburg 2014
Dr. Oetker: Eier, Ceres Verlag, Bielefeld 1986
Ehrnsberger Angelika: Eier-Kochbuch: Rezepte und Tips rund um das wertvolle Ei, Weltbild Verlag, Augsburg 1992
Gates Stefan: Der Gastronaut, Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2006
Haak Manfred und Marianne: Alte Eierbecher, Battenberg Verlag, Regenstauf 2011
Haag Sabine (Hrsg.): Die Welt von Fabergé, Kunsthistorisches Museum, Wien 2014
Hoornaert Luc, Vlegels Krius: Ei á la carte, Sieveking Verlag, München 2018
Kaltenbach Marianne: Meine liebsten Eier- und Käsegerichte, Hallwag Verlag, Bern 1988
Knick Kalle, Dotter David: Das Ei, Törtel Verlag, Stade 1985
Mikanovski Lyndsay und Patrick: Eier, Flammarion Verlag, Paris 2007
Niedermeier Karin: Funny Food – Eggzentrik, Falken Verlag, München 2002

O. A.: Allerlei mit Ei, Vehling Verlag, Köln/Wien/Zürich 1978
Offenberger Monika: Das Ei: Ursprung allen Lebens, Primus Verlag, Darmstadt 2012
Roux Michel: Eier, Neuer Umschau Verlag, London 2005
Tietz Oda: Feines rund ums frische Ei, Verlagshaus Oertel + Spörer, Reutlingen 1999
Wiedenmann Roland: Aufs Huhn gekommen: Von glücklichen Hühnern und eigenen Bio-Eiern, Kosmos Verlag, Stuttgart 2014

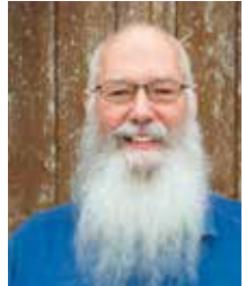
Internetseiten (Auswahl, abgerufen 2021 und 2022)

<http://gastrosofie.sbg.ac.at>
www.brauchtsseiten.de
www.eiermuseum.com
www.faberge-museum.de
www.gastrozentrale.de
www.huehner-hof.com
www.kochen-in-wien.com
www.kochfreunde.com
www.konsument.at
www.kuechengoetter.de
www.landschafftleben.at
www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org

**Ohne Wertung und Reihenfolge
geht mein besonderer Dank an:**

Meine Frau Christine, Paul Freiberger sowie Barbara und Anna Majcan von Steirerkraft, meine kulinarischen Mentoren Willi Haider und Franz Peier, Heinz Slepcevic für die wunderbaren Fotos des Ostereier-Museums in Kolomyja (Ukraine) sowie an alle beteiligten Mitarbeiter*innen des Verlags Anton Pustet.

Taliman Sluga



Der Kulturhistoriker und Kulinarikvermittler Taliman E. Sluga ist im Museums- und Ausstellungswesen tätig und veranschaulicht mit dem zentralen Thema „Essen und Trinken“ historische Epochen und regionale Gegebenheiten. Seit 2005 ist Sluga auch Kochbuchautor. Der Österreicher ist Initiator der seit 2011 jährlich stattfindenden Kochbuchmesse Graz und des österreichischen Kochbuchpreises Prix Prato. Er ist auch Mitglied im Verband der Köche Österreichs (VK.). Ebenfalls von ihm im Verlag Anton Pustet erschienen: *Europäisches Weihnachtskochbuch: Rezepte · Bräuche · Spezialitäten / Christmas in Europe: Recipes · Customs · Specialities* sowie *Das österreichische Fisch-Kochbuch*, *Das österreichische Bier-Kochbuch*, *Das österreichische Käferbohnen-Kochbuch*, *Das österreichische Lamm-Kochbuch* und *Das österreichische Roséwein-Kochbuch*.

Bildnachweis

Barbara Majcan, Steirerkraft: S. 143

Heinz Slepcevic: S. 35, 219

Privatarchiv Taliman Sluga: S. 31

Wikimedia Commons, gemeinfrei: S. 25, 36, 38, 39

@shutterstock.com: akiyoko 126, AlessandraRC 19, Alexey Kabanov 21, Ali Sahlolbei 140, Angelika Heine 204, AS Food studio 129, 180, Atlantist Studio 47, AtlasStudio 187, austrian photographer 190, Brent Hofacker 95, 161, 176, Chatham 172 133, cigdem 42, CKP1001 2, cynoclub 18, Daniela Eftimova 134, Daria Dapalooza 41, del-Mar 43, Elena Shashkina 57, Ellika 61, 66, 70, 75f, 82, 87f, 92, 96, 99, 102, 106, 109, 114, 118, 121, 125, 136, 145, 148, 152, 156, 158, 162, 165, 169, 170, 189, 192, 219, ENRIQUE ALAEZ PEREZ 20, etorres 146, 203, Explorewithayushi 28, FotosDo 10, from my point of view 80,

FullFrame Lab 50, Gabor Lajos 212, Goskova Tatiana 196 Sea Wave 166, HandmadePictures 113, Helga Yastrebova 23 179, HiredFalcon 40, hlphoto 154, Jerome.Romme 195, Karina Bostanika 30, koss13 184, Lapa Smile 54, Lenasirena 11, Liliya Kandrashevich 175, Lyudmila Mikhailovskaya 139, Mikhaylovskiy 52, MaraZe 211, Marcel Fulsche 90, margouillat photo 172, Maslova Valentina 116, 123, Mut Hardman 79, Nataliya Arzamasova 110, Natasha Breen 105, nelea33 200, ngoc tran 199, Nina Firsova 85, Oksana Shufrych 72, 130, Olga Nayashkova 63, Olga Pink 9, Patrycja St 50, RESTOCK images 208, Tatjana Baibakova 207, Tatiana Volgutova 49, Theodore Scott 22, Travelpixs 183, rawf8 151, Rima Bondarenko 100, Ruslan Mitin 64, Sakurra 15, Sea Wave 45, 51, Slawomir Fajer 58, Starstuff 17, stockcreations 69 Coverfoto: CKP1001

Ebenfalls von Taliman Sluga in dieser Reihe erschienen



Das österreichische Fisch-Kochbuch

240 Seiten, ISBN 978-3-7025-0958-3, € 22,-

Das österreichische Bier-Kochbuch

256 Seiten, ISBN 978-3-7025-0973-6, € 22,-

Das österreichische Käferbohnen-Kochbuch

208 Seiten, ISBN 978-3-7025-0992-7, € 22,-

Das österreichische Lamm-Kochbuch

256 Seiten, ISBN 978-3-7025-1006-0, € 22,-

Das österreichische Roséwein-Kochbuch

240 Seiten, ISBN 978-3-7025-1036-7, € 22,-

www.pustet.at