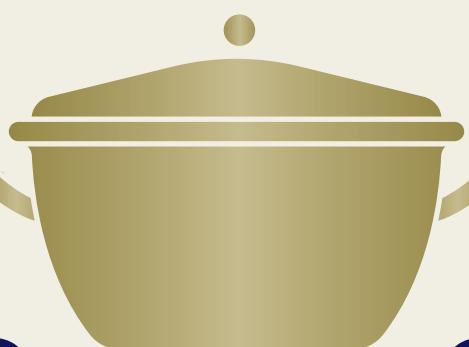


INGRID PERNKOPF &  
RENATE WAGNER-WITTULA



*Die*  
**GOLDENE**  
**PERNKOPF**

*Österreichische Küche für jeden Tag  
und besondere Momente*



Pichler



## LEBERKNÖDEL

### ↓ ZUTATEN

**1** Die Leber am besten beim Fleischhauer faschieren lassen oder selbst durch den Fleischwolf drehen und fein faschieren.

**2** Die Zwiebelwürfel in Butter oder Butterschmalz anschwitzen, kurz überkühlen lassen und mit der Lebermasse, den Eiern, Brotwürfeln sowie -bröseln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen nach Geschmack würzig abschmecken. Die Masse etwa 20 Minuten rasten lassen.

**3** Dann mit leicht befeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser oder Rindsuppe 10-12 Minuten mehr ziehen als wallend kochen lassen. Dabei am besten ein Probeknödel kochen und die Masse bei Bedarf noch mit etwas Bröseln binden.

**4** Gekochte Leberknödel in Tellern oder Tassen anrichten, mit heißer Rindsuppe übergießen und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

### DIE VIELFALT MACHT'S

♦ Variieren Sie die Zubereitung, in dem Sie entweder in Butter und Zucker karamellisierte Apfelwürfel in die Masse einröhren oder etwas gekochten Reis mit der Leber mitfaschieren bzw. ein wenig geriebene Erdäpfel unter die Masse mischen.

♦ Für **GEBACKENE LEBERKNÖDEL** die Knödel in Bröseln wälzen, in heißem Fett schwimmend herausbacken (eventuell im heißen Backrohr nachgaren lassen) und entweder vor dem Servieren noch einige Minuten in der Rindsuppe ziehen lassen oder mit Sauerkraut als Hauptgericht servieren.

♦ Für **LEBERNOCKERL** die Masse mit einem angefeuchteten Löffel zu Nockerln formen und in siedendes Wasser einlegen.

♦ Für **LEBERSPÄTZLE** unter die fertige Lebermasse etwas Milch sowie Mehl mengen und die Masse durch ein Spätzlesieb direkt in kochendes Salzwasser drücken. Einmal aufkochen lassen, kalt abschrecken und in heißer Suppe servieren.

### ORIGINAL PERNKOPF-TIPP

Bleiben einmal gegarte Leberknödel übrig, so mischen Sie die klein geschnittenen Knödel einfach unter ein g'schmackiges Erdäpfelgröstl.

300 g faschierte Leber  
(Schweins-, Rinds- oder Kalbsleber, aber auch Wild- oder Geflügelleber)

40 g Zwiebelwürfel

60 g Butter oder Butterschmalz

2 Eier

60 g Toastbrotwürfel oder Knödelbrot

120-150 g frische (keine trockenen!) Brösel von entrindetem Schwarz- oder Weißbrot

Salz und Pfeffer

je 1 Prise Majoran, Thymian, Wacholder und Knoblauch  
frisch gehackte Petersilie und/oder Schnittlauch

zum Abschmecken je nach Belieben und verwendeter Leber zusätzlich noch Knoblauch, Petersilie, Liebstöckel, Thymian, Majoran, Wacholder oder Bohnenkraut, bei Wildleber auch Rosmarin, Salbei, Piment, Neugewürz, Koriander, Nelkenpulver, Worcestershiresauce, Zitronenschale oder -saft  
evtl. Salzwasser zum Kochen  
heisse Rindsuppe zum Servieren

### VERWENDUNG

Wie in Oberösterreich durchaus üblich, können die Leberknödel nicht nur als Suppeneinlage, sondern auch – ganz ohne Suppe – auf heißem Sauerkraut oder auf Linsensalat serviert werden.

# OBERÖSTERREICHISCHES RINDSGULASCH

## Fiakergulasch

↓ ZUTATEN

Ingrid Pernkopf hat meist das oberösterreichische Rindsgulasch bevorzugt, das sich vom Wiener Saftgulasch vor allem dadurch unterscheidet, dass der Zwiebelanteil etwas geringer ist und nicht wie in Wien Kernfett (Rindertalg), sondern Schweineschmalz oder auch Pflanzenöl verwendet wird.

**1** Das Rindfleisch zuputzen (dabei aber die gallertartigen Einschlüsse keinesfalls wegschneiden!) und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln in grobe Würfel oder Streifen schneiden.

**2** In einem Topf (mit Deckel) zuerst etwa die Hälfte des Fets erhitzen und das Fleisch darin rundum rasch anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Fleisch herausheben und in eine Schüssel geben.

**3** Nun das restliche Fett zugeben und die Zwiebeln möglichst langsam anschwitzen. (Je länger die Zwiebeln bei niedriger Hitze angeschwitzt werden, umso besser wird danach der Gulaschsaft!)

**4** Sind die Zwiebeln weich geworden, Fleisch mit Knoblauch zugeben, Paprikapulver einrühren, Paradeisermark zugeben und zügig durchrösten. Rasch mit einem Schuss Essig ablöschen und mit Suppe oder Wasser aufgießen (das Fleisch soll knapp bedeckt sein).

**5** Sämtliche Gewürze hinzufügen und das Gulasch zugedeckt bei kleiner Hitze je nach Qualität mindestens 90 Minuten (oder auch länger) weich dünsten. Währenddessen wiederholt umrühren und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit nachgießen. Gegen Ende der Garzeit nochmals würzig abschmecken und zu flüssiges Gulasch bei Bedarf ohne Deckel etwas einkochen lassen.

**6** Inzwischen je nach Wunsch für die Fiakergulasch-Garnitur die Würstel an beiden Enden zweimal 1-2 cm tief einschneiden und in etwas Fett braten, 4 Spiegeleier braten und die Gurkerl fächerartig einschneiden.

**7** Fertiges Gulasch in vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit je einem Gurkerlfächer, Wurstel sowie Spiegelei garnieren.

für 4-6 Portionen

1,5 kg Rindfleisch  
(durchzogener Wadschunken  
oder Schulter)

500 g-1 kg Zwiebeln, je nach  
gewünschter Sämligkeit

ca. 100 g Schweineschmalz  
oder Öl

4 fein gehackte  
Knoblauchzehen

2-3 EL edelsüßes Paprikapulver

30 g Paradeisermark

1,5-2 l Rindsuppe oder Wasser

2 Lorbeerblätter

1 TL Kümmelpulver

gerebelter Majoran

1 Prise Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer

1 Spritzer Weißwein- oder  
Hesperidenessig

Für die Fiakergulasch-Garnitur

4 Essiggurkerl

4 Frankfurter

4 Spiegeleier

BEILAGENEMPFEHLUNG

Salzerdäpfel, Butternockerl,  
Semmelknödel oder frisches  
Gebäck

DIE VIELFALT MACHT'S

◆ Einen zusätzlichen Geschmacksakzent erhält das Gulasch, wenn Sie gegen Schluss zusätzlich auch Erdäpfel-, Paprika- oder Krautwürfel, gekochte Bohnen, Perlzwiebeln oder Essiggurkerl mitgaren.

◆ Schmecken Sie das Gulasch mit Chili, Tabascosauce oder Pfefferoni extra scharf ab.

◆ Für besonders molliges Gulasch das Fleisch entweder vor dem Aufgießen mit einem Esslöffel Mehl stauben oder abschließend mit Mehl, Sauerrahm und wenig Wasser binden.

◆ Garnieren Sie das Gulasch vor dem Auftragen mit fein gehackten Kapern oder etwas Sauerrahm (Crème fraîche).

◆ Für ein zünftiges **BIERGULASCH** ersetzen Sie etwas Suppe durch gehaltvolles Bier, für **SZEGEDINER GULASCH**

verwenden Sie Schweine- statt Rindfleisch und ersetzen einen Teil der Zwiebel durch Sauerkraut.

◆ Für **RAHMGULASCH** rühren Sie 150-200 ml Schlagobers oder Crème fraîche unter das Gulasch, wenn Sie dafür Kalbfleisch verwenden (mit kürzerer Garzeit!), wird daraus ein **KALBSGULASCH**.



# SPARGEL MIT BRÖSELFISOLEN

## ↓ Z U T A T E N

1 kg weißer oder grüner Spargel  
1 cl Zitronensaft  
40 g Butter zum Kochen  
80 ml Weißwein  
1 Semmel oder 2 Toastbrot scheiben  
ca. 2,5 l Wasser nach Bedarf  
Salz  
reichlich Butter und Semmelbrösel zum Schwenken

### Für die Bröselfisolen

750 g Fisolen  
1 Prise Natron  
Salz und Pfeffer  
reichlich Butter und Semmelbrösel zum Schwenken

### VERWENDUNG

als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten oder – bei doppelter Zutatenmenge – als eigenständige Mahlzeit, die etwa von Salzerdäpfeln und frischem Salat begleitet wird

**ORIGINAL PERNKOPF-TIPP**  
Gießen Sie den zurückbleibenden Spargelfond nicht weg. Lassen Sie die gewaschenen Spargelschalen noch einige Zeit darin ziehen, und verwenden Sie ihn für Gemüsesaucen oder Suppen.



**1** Weißen Spargel vom Kopfende beginnend mit einem Sparschäler schälen und den holzigen Teil (ungefähr das untere Drittel) abschneiden. Bei grünem Spargel nur besonders dicke Stellen schälen und das untere holzige Drittel entfernen.

**2** In einem großen Topf (Spargeltopf) das Wasser mit Zitronensaft, Butter, Weißwein, der Semmel (nimmt die Bitterstoffe) sowie einer kräftigen Prise Salz aufkochen. Spargel einlegen und je nach Stärke 8–20 Minuten bissfest kochen. (Spargel ist fertig, wenn sich eine über eine Gabel gelegte Spargelstange leicht durchbiegt.) Grünsparagel je nach Stärke 3–7 Minuten kochen. Spargel in kaltem Wasser abschrecken, herausheben und abtropfen lassen.

**3** Für die Bröselfisolen Fisolen zuputzen (Enden und Fäden entfernen) und in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Natron einige Minuten bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

**4** Für die Butterbrösel in einer großen Pfanne reichlich Butter schmelzen lassen, Brösel zugeben und goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gekochten Spargel oder Fisolen darin schwenken und vor dem Servieren nochmals nachwürzen.

### DIE VIELFALT MACHT'S

- ◆ Lassen Sie die Butterbrösel weg und servieren Sie den gekochten Spargel mit Sauce hollandaise und in Butter geschwenkten Erdäpfeln.
- ◆ Umwickeln Sie den gekochten Spargel mit Beinschinken (dabei evtl. auch eine Scheibe Käse um den Spargel legen) und braten Sie die „Spargelpackerl“ rundum behutsam in Butter an.
- ◆ Für **GEBACKENEN SPARGEL** die gekochten Spargelstangen mit Speck- oder Schinkenstreifen umwickeln, panieren oder durch Backteig ziehen und in heißem Fett herausbacken.
- ◆ Für **SPARGEL-CORDON-BLEU** wie oben beschrieben zubereiten, aber unter den Schinken noch eine Scheibe Käse legen.
- ◆ Spargel in Alufolie garen: Dazu die rohen Spargelstangen portionsweise auf Alufolie legen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, flüssiger Butter und etwas Zitronensaft beträufeln, Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 °C 20–25 Minuten garen.



# BACKHENDL

Wie alles Panierte zählt auch das Backhendl zu den beliebtesten Gerichten im Landhotel Grünberg, wenngleich es hier meist in der leichteren Variante als Backhendl-Salat serviert wird.

**1** Das Hendl waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 8 Teile zerteilen, dabei nach Belieben die Haut abziehen und das Rückgrat sowie den Hals entfernen. Hühnerteile mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

**2** Mehl, Eier und Brösel in jeweils einer Schüssel oder einem Teller vorbereiten. Nun die gewürzten Hendlteile zuerst in Mehl wälzen, durch die verschlagenen Eier ziehen und in Semmelbröseln wälzen.

**3** In einer großen (oder zwei) Pfanne(n) reichlich Öl oder Butterschmalz erhitzen. Sobald das Fett wirklich heiß ist, Hühnerteile einlegen und langsam je nach Größe der Stücke 10–20 Minuten goldgelb backen. Währenddessen die Hühnerteile ab und zu wenden, behutsam hin- und herbewegen und mit heißem Öl begießen. Dabei beachten, dass Bruststücke eine kürzere Garzeit benötigen als Keulen – daher entweder später einlegen oder früher herausnehmen und warm stellen. Das Backhendl ist durchgegart, wenn beim Anstechen mit einem Spießchen rund um die Gelenke nur mehr klarer Saft austritt.

**4** Backhendl herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Petersilstängel und -blätter in heißem Fett kurz frittieren, herausheben und abtropfen lassen. Backhendl anrichten und mit frittierter Petersilie und Zitronenspalten garnieren.

## DIE VIELFALT MACHT'S

- ◆ Besonders fein schmeckt das Backhendl, wenn die Hendlteile bereits am Vortag mit einer Marinade aus 200 ml Obers, Joghurt oder Sauerrahm und Pfeffer sowie Zitronensaft mariniert werden.
- ◆ Vermengen Sie die Semmelbrösel auch einmal mit Sesam oder gehackten Kürbiskernen – das ergibt eine besonders herzhafte Panier.
- ◆ Die Hühnerteile können vor dem Panieren in gehackter Petersilie gewälzt werden.

## ↓ ZUTATEN

1 großes (oder 2 kleine)  
küchenfertige(s) Hendl(n)  
oder 4 große Hühnerkeulen

3 Eier

Mehl und Semmelbrösel  
zum Panieren

Salz und Pfeffer

Zitronensaft und -spalten

Petersilie

Öl oder Butterschmalz  
zum Backen

## BEILAGENEMPFEHLUNG

Petersilerdäpfel, Erdäpfelsalat,  
Vogerlsalat, Gurkensalat,  
Erdäpfel-Mayonaisesalat,  
Blattsalat etc.

## ORIGINAL PERNKOPF-TIPP

Hühnerkeulen werden schneller  
gar, wenn man sie vor dem  
Panieren an der Innenseite  
bis zum Knochen einschneidet –  
oder man löst die Knochen  
zur Gänze vom Fleisch und  
paniert erst dann.



# POLENTASTRUDEL



## ↓ Z U T A T E N

**1** Den Strudelteig wie beschrieben vorbereiten.

**2** In einem Topf die Milch gemeinsam mit Butter, Salz, Pfeffer und je einer Prise Thymian sowie Muskatnuss aufkochen. Polentagrieß einrühren, aufkochen lassen und dabei kräftig rühren. Vom Feuer nehmen und quellen lassen.

**3** Inzwischen die Eier trennen und das Eiklar mit Maisstärke steif schlagen. Sobald die Polenta etwas überkühlt, aber nicht völlig abgekühlt ist, die Dotter einrühren und den Schnee unterziehen. Würzig abschmecken und nach Belieben die frisch gehackten Kräuter einmengen.

**4** Backrohr auf 170–185 °C vorheizen, eine Backform oder Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter ausstreichen. Strudelteig wie im Grundrezept beschrieben ausziehen, Masse auftragen und zu einem Strudel straff einrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen. In die vorbereitete Form setzen und im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten hellbraun backen.

1 gezogener Strudelteig von 150 g Mehl (s. S. 279) oder Fertigprodukt

500 ml Milch, Wasser oder Gemüsefond

120 g Butter

150–200 g Polentagrieß (ersatzweise Weizengrieß)

2 Eier

1 EL Maisstärke

Salz und Pfeffer

Thymian, Muskatnuss

frisch gehackte Kräuter wie Petersilie, Dille, Majoran etc. nach Belieben

Butter zum Bestreichen

## VERWENDUNG

ideal als Beilage zu Lamm, Wild und anderen Fleischgerichten, aber durchaus auch als eigenständiges Hauptgericht – etwa in Begleitung von Gemüse (z. B. gekochtem Spargel) und frischen Salaten.

## DIE VIELFALT MACHT'S

- ◆ Je nachdem, wozu Sie den Strudel reichen wollen, können Sie auf das Hauptgericht abgestimmt noch klein geschnittenes, gekochtes Gemüse oder gebratene Pilzwürfel in die Masse einarbeiten.

- ◆ Die Zugabe von Käse (gerieben oder in Würfeln) und/oder Speckwürfel macht die Masse noch fülliger. Eingemengter Topfen (ca. 100 g) macht die Masse flaumiger, 100 g angeschwitzte Frühlingszwiebeln oder Lauchstreifen machen sie würziger.

- ◆ Verwenden Sie Blätterteig statt Strudelteig.

- ◆ Auf die Zugabe von Eidottern kann auch verzichtet werden.

- ◆ Für SÜSSEN POLENTASTRUDEL aromatisieren Sie statt mit pikanten Gewürzen mit Vanillezucker, Zitronenschalenpulver und/oder einer Prise Zimt. Dazu mischt man nach Belieben in Rum, Wein, Most, Fruchtsaft oder Wasser eingeweichte getrocknete Früchte wie Dörrzwetschken, Datteln, Feigen oder Rosinen. Als Beilage empfehlen sich Vanillesauce, Eis, Röster, Beerenragout, Schokolade- oder Fruchtsauce.



# LIWANZEN

## ↓ ZUTATEN

**1** Milch in einem Topf erwärmen und Germ mit Vanillezucker darin auflösen. Mit Mehl, Dotter, Rum, Salz sowie etwas geriebener Zitronenschale zu einem glatten Teig verrühren und ca. 30 Minuten warm gehen lassen.

**2** Währenddessen das Eiklar mit Feinkristallzucker zu cremig-steifem Schnee schlagen und dann locker unter die Masse heben. Nochmals etwas gehen lassen.

**3** Nun in einer Liwanzenpfanne (Pfanne mit Vertiefungen) oder in einer beschichteten Pfanne etwas Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Masse mit einem Löffel in Form von kleinen, ca. 6 cm großen Krapferln hineinsetzen. Auf kleiner Hitze auf beiden Seiten goldgelb backen (oder anbacken und im Rohr fertig backen).

**4** Gebackene Liwanzen herausheben, anrichten, mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben garnieren.

ca. 150 ml Milch  
 $\frac{1}{2}$  Pkg. (3-4 g) Trockengerm oder 25 g Frischgerm  
 10 g Vanillezucker  
 140 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl  
 1 Eidotter  
 1 cl Rum  
 1 Eiklar  
 20 g Feinkristallzucker  
 1 Prise Salz  
 geriebene Zitronenschale  
 Öl oder Butterschmalz  
 Staubzucker zum Bestreuen  
 geschlagenes Obers, Beeren und Früchte zum Garnieren

GARNITUREMPFEHLUNG  
*eingelegte Dörrwetschken, Beerenröster*

## DIE VIELFALT MACHT'S

- ◆ In Oberösterreich werden je 2 gebackene Liwanzen auch gerne mit Powidl, Topfen- oder Fruchtcreme gefüllt und aufeinander gesetzt.
- ◆ Für PIKANTE LIWANZEN Teig nicht süßen und das Eiklar mit 10 g Maisstärke aufschlagen, mit Räucherlachs oder pikanten Aufstrichen servieren.



## DAMPFNUDELN MIT POWIDLFÜLLE Buchteln

↓ ZUTATEN



**1** Etwas Milch auf 30 °C erwärmen, Germ hineinbröseln, etwas Vanillezucker zugeben und alles auflösen. Mit den restlichen Zutaten zu einem mittelfesten, glatten Germteig verarbeiten und so lange kneten, bis sich der Teig von der Arbeitsfläche oder vom Kesselrand löst. Klebt der Teig, noch ein wenig Mehl einarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten um das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen.

**2** Inzwischen für die Füllung Powidl oder Marmelade nach Belieben mit Rum verrühren.

**3** Den Teig nochmals zusammenschlagen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecker oder einem umgedrehten passenden Glas 5–6 cm große Scheiben ausschneiden. Jeweils etwas von der vorbereiteten Füllung in die Mitte setzen und die Teigstücke wie Knödel zusammendrücken bzw. „zusammendrehen“. (Oder mit einem eingefetteten Löffel vom Teig kleine Stücke abstechen, etwas auseinanderdrücken und füllen.)

**4** Buchteln rundum in zerlassener Butter wälzen oder mit einem Pinsel bestreichen und in eine gut mit Butter ausgestrichene Rein oder Backform einschichten. Nochmals aufgehen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

**5** Dampfnudeln ins Rohr schieben und ca. 30 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, etwas überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Stürzen oder direkt in der Rein servieren.

### DIE VIELFALT MACHT'S

- ◆ Rund um die Weihnachtszeit könnten Sie den Teig mit Zimt, Ingwer, Spekulatius- oder Lebkuchengewürz abschmecken.
- ◆ Für **ROHRNUDELN** die ungefüllten Buchteln in eine gefettete Pfanne dicht nebeneinander setzen und im Rohr backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Gemisch aus Sauerrahm und/oder Obers und Eiern übergießen und fertig backen.
- ◆ Dieser Teig kann auch sowohl für Mohn- oder Nussstrudel als auch als Unterlage für Streuselkuchen, Zwetschken- oder Marillenfleck verwendet werden.

ca. 270 ml lauwarme Milch  
30 g Frischgerm oder 1 Pkg.  
(7 g) Trockengerm

500 g glattes Weizen- oder  
feines Dinkelmehl

60 g fein gesiebter Staubzucker

3 Eidotter

70–120 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

etwas frisch geriebene  
Zitronenschale oder  
Zitronenschalenpulver

Vanillezucker

1 Schuss Rum

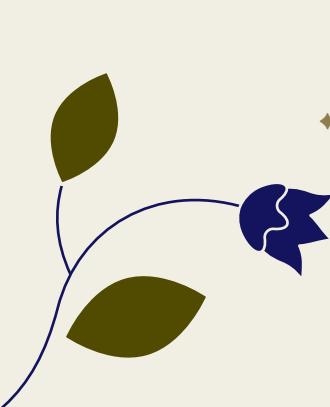
ca. 150 g zerlassene Butter  
zum Wälzen oder Bestreichen

Für die Füllung

250–300 g Powidl (oder  
beliebige Marmelade), nach  
Belieben mit 2 cl Rum verrührt

GARNITUREMPFEHLUNG  
warme Vanillesauce



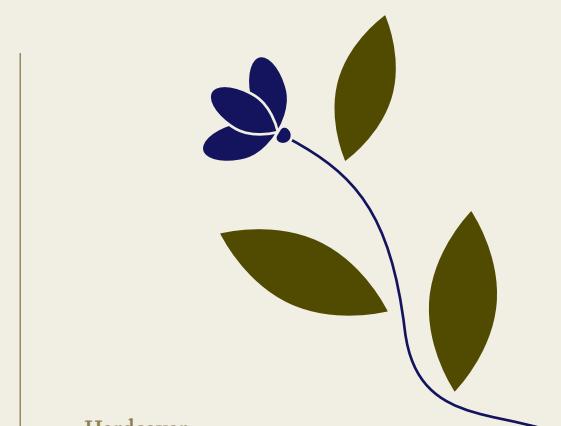
- 
- ◆ Das kulinarische Lebenswerk der oberösterreichischen Kult-Köchin
  - ◆ Über 200 traditionelle Rezepte für die Gegenwart:  
verlässlich, praktisch, gut
  - ◆ Österreichische Gerichte mit und ohne Fleisch, Herzhaftes,  
Festliches und süße Verführungen

» Ich liebe alles Süße, aber

# HANDFESTES

macht mich so  
richtig glücklich! «

Ingrid Pernkopfs Kochbücher sind seit Jahrzehnten der Traum all jener, die gerne kochen und mit Freude essen: Variantenreiche Rezepte, sicheres Gelingen und Gerichte ohne Schnickschnack, die einfach schmecken, zeichnen das Vermächtnis der Gmundnerin aus. Dieses wird nun in einem wunderbaren Buch versammelt und von Renate Wagner-Wittula neu kuratiert vor den Vorhang geholt. Ein Standardwerk, das mit wärmenden Suppen und Gemüsegerichten, kräftigen Knödeln und herzhaften Strudeln, dem Besten aus der alltagstauglichen Fleisch- und Fischküche sowie nicht zuletzt ganz fantastischen Süßspeisen und Bäckereien aufwartet. Dieses – DAS – Pernkopf-Buch darf in keiner Küche fehlen!



Hardcover

Mit Fotos von Frauke Antholz  
und Michael Rathmayer

Format 19 x 24,5 cm

320 Seiten

ISBN 978-3-222-14053-2

WG: 1.453 Kochbücher

€ 39,-



ISBN 978-3-222-14053-2  
[www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

