

KÜCHENRATGEBER

CORNELIA SCHINHARL

BAYERISCH KOCHEN

*klassisch und modern,
einfach guad*



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Dr. Maria Haumaier

Lektorat: Katrin Wittmann

Korrekturat: Anne-Sophie Zähringer

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Vicki Braun

 ISBN 978-3-8338-8773-4

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Coverabbildung: Jan Brettschneider

Fotos: Mathias Neubauer, Coco Lang, Pete A. Eising
(Autorenfoto)

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8773 08_2022_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

GU **CLOU** GU **CLOU**

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das
Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Mit diesem Symbol sind alle veganen Gerichte gekennzeichnet.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser



CORNELIA SCHINHARL

Denkt unsere Autorin an die bayerische Küche, geht ihr das Herz auf. Deftig und gemütlich geht's dort zu, vor allem unter schattigen Kastanienbäumen in den Biergärten und in urigen Wirtshäusern. Kindheitserinnerungen werden wach, und zwar an viel mehr als Schweinebraten und Reiberdatschi.

Was gab's denn bei euch daheim?

Vor allem meine Oma hat sich noch viel Zeit genommen zum Kochen, so gab es bei uns von Krautwickerln über

Reiberdatschi mit Sauerkraut oder Apfelmus, Schupfnudeln und Kartoffelschmarrn mit Salat oder Gemüse auch mal einen Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn als Hauptgericht und am Sonntag dann einen schönen Braten.

Welche Rolle spielen die Zutaten?

Weil viele bayerische Spezialitäten mit einer Handvoll Zutaten auskommen, ist ihre Qualität besonders wichtig. Ich gehe deshalb zum Metzger, der weiß, woher das Fleisch kommt, und der auf Regionalität achtet. Fisch kaufe ich am liebsten aus der Nähe und aus dem Süßwasser. Und bei Kartoffeln, Gemüse und Salat mag ich auch am liebsten Wochenmärkte und regionale Märkte mit kleinen Produzenten, die ihre eigenen Waren anbieten.

Wird alles traditionell zubereitet?

Einen Schweinebraten kann man eigentlich nicht besser machen als unsere Großeltern das schon getan haben. Aber in den Kartoffelsalat kommt bei mir immer etwas frisches Grün mit hinein. Den Selleriesalat habe ich mit einem Apfel »erfrischt« und die Rahmschwammerl kommen bei mir mit wenig Mehl aus. Aber im Grunde koche ich sehr nah an der Tradition, denn die bayerische Küche ist schon von Haus aus sehr abwechslungsreich und also auch gesund und bekömmlich!