

Heidi Strobl | Birgitta Heiskel



# kocht



TYROLIA



**Heidi Strobl** ist in einem Wiener Wirtshaus aufgewachsen, bewirtschaftet die Äcker ihres Großvaters im Weinviertel. Sie ist Mutter eines Sohnes und schreibt seit 2005 als freie Journalistin über Essen & Trinken beim Kurier.

**Birgitta Heiskel** studierte an der Hochschule für Bildende Künste in Braunschweig und ist seit 1990 freischaffende Illustratorin für Buch- und Zeitschriftenverlage. Für ihre Werke wurde sie bereits mehrfach ausgezeichnet (u. a. mit dem Österreichischen Kinder- und Jugendbuchpreis).

2016 © Verlagsanstalt Tyrolia, Innsbruck

Umschlagbild: Birgitta Heiskel, Wien

Grafische Gestaltung und Satz: Gabrielle Wagner, Wien

Schrift: Helvetica

Druck und Bindung: FINIDR, Tschechien

ISBN 978-3-7022-3564-2

E-Mail: buchverlag@tyrolia.at

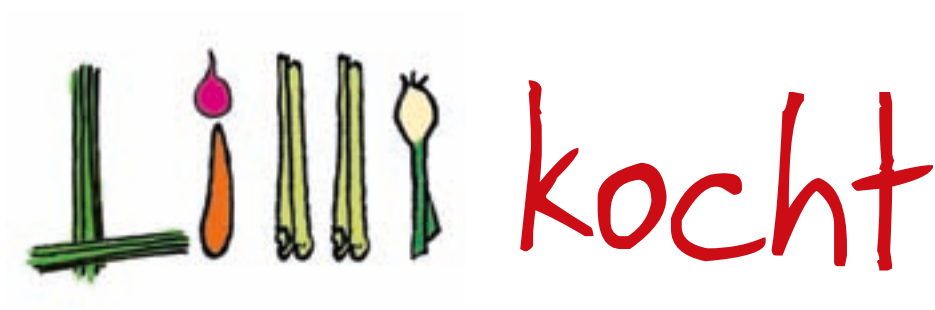
Internet: [www.tyrolia-verlag.at](http://www.tyrolia-verlag.at)



Wir danken Ja!Natürlich für die freundliche Unterstützung.

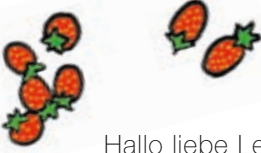
*freizeit*  
KURIER

Heidi Strobl | Birgitta Heiskel



Ein Jahreszeitenkochbuch  
für Kinder

Tyrolia-Verlag • Innsbruck–Wien



Hallo liebe Leserinnen und Leser,

ich bin die Lilli, bin 12 Jahre alt und lebe in einem kleinen Dorf in der Nähe von Wien. Ich koche, seitdem ich mich erinnern kann. Wie ich das gelernt habe? Einfach beim Zuschauen und Ausprobieren. Meine Mama und mein Papa kochen nämlich auch sehr gerne. Sie lassen mich Vieles auch ganz alleine machen. Einiges ist schon schiefgegangen, aber sie haben nie ein Drama daraus gemacht. Manchmal mischt sich mein kleiner Bruder Pauli ein – das kann ganz schön lästig sein, ab und zu ist es aber auch richtig lustig.



Rund um unser Haus haben wir einen Garten, dort wächst alles Mögliche, was gut schmeckt. Viele Kräuter zum Beispiel, zu denen meine Mama Unkraut sagt. Sie hat aber glücklicherweise nicht genug Zeit, sie alle auszureißen, und so bleiben sie mir. Ich mache Spinat aus Brennnessel und Salat aus Löwenzahn, oder ich mixe die frischen Kräuter zu grünen Smoothies. Im Frühling ist unser Garten auch voller Erdbeeren. Sie wachsen überall. Wenn sie der Pauli oder die Schnecken nicht vor mir erwischen, pflücke ich sie und mache Süßigkeiten daraus. Da kommen meine Freundinnen extra angeradelt, um sie zu kosten.



Meine Lieblingsspeise sind die Topfenockerln von Seite 129. Ich kann fünf davon auf einmal essen, aber der Laurenz, das ist ein Freund von mir, der hat zum Abendessen schon einmal elf Nockerln geschafft. Aber er isst ja auch kein Kompott dazu. Ich hingegen liebe frisches, warmes Apfelkompott. Schon allein deswegen, weil es so gut nach Zimt und Gewürznelken duftet.





Fleisch koche ich nur ab und zu. Das ist aber auch gar nicht so schwierig. Ein ganzes Hendl zum Beispiel schiebe ich einfach ins Backrohr, übergieße es ab und zu mit Saft und warte eine Weile, dann ist es auch schon fertig. Man muss nur aufpassen, dass man sich nicht die Finger verbrennt. Letztens habe ich sogar eine ganze frische Forelle gebraten. Die war supergut, die Haut ganz knusprig und würzig.



Vielleicht kennt ihr mich ja aus der Zeitung, in der ich ziemlich regelmäßig jeden Samstag ein Rezept vorstelle. Die Zeitung heißt Kurier und der Teil, in dem meine Rezepte erscheinen, ist ein buntes Heft namens „freizeit“. Wenn ich groß bin, möchte ich Gärtnerin werden, damit ich richtig gutes Gemüse zum Experimentieren in meiner Küche habe.

Viel Spaß beim Kochen wünscht Euch  
Eure

Lilli

