

Cornelia Schinharl

DIE BAYERISCHE KÜCHE



Cornelia Schinharl

Die BAYERISCHE KÜCHE

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Bassermann

DIE BAYERISCHE KÜCHE

Lebensfreude und Genuss 7

Brotzeit & Suppen 9

Deftiges zu Brot und Brezen und Feines aus der Terrine: vom Wurstsalat und Erdäpfelkas bis zur Hochzeitssuppe mit zarten Einlagen.

Kartoffeln & Gemüse 39

Hier lockt Abwechslungsreiches: Strudel mit Kraut und Spargel mit Eiersauce. Dazu: Köstliches aus der vielseitigen Knolle.

Fleisch & Fisch 69

Deftige bis feine Rezepte für anspruchsvolle Genießer. Mit gutem Fleisch von glücklichen Tieren und Fischen aus oberbayerischen Seen.

Süßes 111

Herrliche Rezepte wurden früher für die lange Fastenzeit erdacht: Ob Nockerl, Auszogne oder Rohrnudeln – heute durchaus auch als Nachtisch geeignet.





UND HIER
SEHEN SIE
ES GANZ
GENAU.

DAS IST
wirklich
WICHTIG

DARAUF KOMMT'S AN! Hier erläutern wir alles, was zum Gelingen des Rezepts wirklich wichtig ist. Wo es sinnvoll ist, mit Bild, sonst auch ohne.

BESONDERES AUS BAYERN

Im Biergarten	11
Brezen	21
Weißwurst und Co.	29
Der Viktualienmarkt	41
Spargel	47
Kartoffeln	53
Knödel	61
Bier	91
Starnberger Fischer	99
Almabtrieb	113
Rezept- und Themenregister	126
Akteure & Impressum	128



BAYERISCHE KÜCHE

Lebensfreude und Genuss

Urig und ursprünglich. Grantig und gemütlich. Berge und Seen vor weißblauem Himmel. Friedlich grazende Kühe, braun mit weißen Flecken. Die schönsten Bauernhöfe mit Blumenpracht an den Balkonen im Berchtesgadener Land und im Chiemgau. Biergärten und prall gefüllte Marktstände. Weißwurst und Brezen. Das Bier nur im Maßkrug. Lederhosen und Haferlschuh und das Designer-Kostüm von der Münchner Maximilianstraße. Und dazu noch die Nähe zu Italien, die manchen Bayern dazu verleitet, seine Heimat als das nördlichste Land Italiens zu bezeichnen.

Klischees, denen das Land an allen Ecken und Enden gerecht wird. In Bayern lässt es sich gut leben und der Bayer lässt es sich gern gut gehen. Zum Beispiel im Biergarten. Da breitet er sich unter den Rosskastanien eine rot- oder blau-weiß-karierte Tischdecke auf dem Biertisch aus, um den prallen Radieserln, dem blütenweißen Radi, dem würzigen Bergkäse und dem Leberkäse eine würdige Unterlage zu bieten. Oder sich doch lieber eine Schweinshaxe oder einen Steckerlfisch zu gönnen.

Damit Sie sich ab heute das bayerische Lebensgefühl entspannt nach Hause holen können, finden Sie in diesem Buch traditionelle bayerische Spezialitäten neben Kreationen aus der modernen bayerischen Küche. Von der deftigen Brotzeit wie Wurstsalat, Obazdn oder knusprig-frischen Laugenbrezen, einer würzigen Leberknödel- oder Brezensuppe bis zum luftigen Kartoffelschmarrn, dem saftigen Schweinebraten mit der knusprigen Kruste bis zu gebratenem Fischfilet mit Kürbispüree reicht die Bandbreite. Nicht zu vergessen der süße Abschluss mit Topfenknödeln und Münchner Apfelstrudel.

Und weil die Bandbreite der bayerischen Küche so groß ist, haben wir uns auf Rezepte aus Oberbayern beschränkt, um den Rahmen nicht zu sprengen. Doch es gibt noch viel mehr als Rezepte: Hier können Sie Wissenswertes lesen, von der Erfindung der Biergärten über das Spargelstechen und Bierbrauen bis zum Fischen im Starnberger See.

Lassen Sie sich's schmecken, und vor allem: genießen Sie in aller Ruhe und Gemütlichkeit!