



## Presseinformation

---

Karola Wiedemann & Martina Kiel

### **Schwäbisch kochen**

Reihe: GU KüchenRatgeber

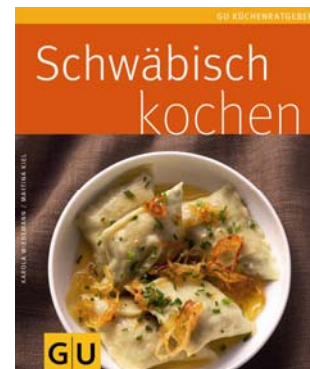
64 Seiten, mit ca. 45 Farbfotos

Format: 16,5 x 20 cm. Softcover mit Klappen

Preis: 7,99 €(D) / 8,30 €(A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-1630-7

Erscheinungstermin: August 2010



### **Regionales für Genießer**

Lust auf Gutes aus dem Schwabenländle? In **Schwäbisch kochen** aus der Reihe GU KüchenRatgeber finden Spätzle- und Maultaschenfans rund 50 unwiderstehliche Rezepte aus der beliebten Regionalküche. Karola Wiedemann und Martina Kiel servieren herzhaft und süße, warme und kalte Schwabenschmankerl für alle, die Spaß an authentischen Gerichten haben.

Aus wenigen Zutaten wird in Schwaben stets das Beste gezaubert. Das Autorenduo kennt die Geheimnisse der schwäbischen Küche genau. Dazu gehören Grundrezepte für leckere Laugenbrezeln, Seelen und Wecken. Weiter geht's mit kleinen Feinheiten wie Brätknödelsuppe oder pikantem Wurstsalat. Die eignen sich bestens als deftige Zwischenmahlzeit. Und wie es sich für die schwäbische Küche gehört, gibt es Mehlspeisen satt. Allgäuer Käsespätzle, Lachsmaultaschen oder Gemüse-Schupfnudeln isst einfach jeder gern. Genau wie den klassischen Zwiebelrostbraten vom Weiderind. Unschlagbar lecker sind auch Forelle und Zander aus heimischen Gewässern. Für Gemüseliebhaber stehen vegetarische Laubfrösche im Tomatenbett auf der Karte. Selbst an Süßem wird hier nicht gespart! Vom klassischen Apfelküchle bis zum himmlisch süßen Ofenschlupfer mit Birne bietet die schwäbische Küche alles was der Gaumen begehrt. Und wer wissen will, was hinter den schwäbischen Fachausdrücken steckt, dem hilft das Diktionärle auf die Sprünge. Großes Plus: Sämtliche Spätzlegeräte werden vorgestellt sowie kreative Extrarezepte für selbstgemachte Suppeneinlagen. Mit den 10 GU-Erfolgstipps gelingt der schwäbische Koch-Genuss garantiert auch hungrigen Nichtschwaben.

Martina Kiel ist Diplom-Ökotrophologin. Sie engagiert sich für eine umweltverträgliche Landwirtschaft und gründete den ökologischen Bauernmarkt in Münster. Als begeisterte Köchin bewirbt sie Familie und Freunde am liebsten mit frischen Bio-Produkten aus der Region.

Karola Wiedemann studierte Haushaltswissenschaften und machte sich als Redakteurin bei zahlreichen Food- und Fachzeitschriften einen Namen. Inzwischen ist die leidenschaftliche Bäckerin als freie Autorin erfolgreich. Ihr Spezialgebiet sind alle Themen rund um Gesundheit, Familie und kulinarische Genüsse.