



Leseprobe

Jürgen Kernegger
Süßwasserfisch
Gegrillt, gekocht,
geräuchert, eingemacht

Bestellen Sie mit einem Klick für 30,00 €



Seiten: 224

Erscheinungstermin: 24. Mai 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Kulinarische Schätze aus Fluss, Bach und See

Süßwasserfische müssen wieder auf den Speiseplan. Sie sind genauso gesund wie die Arten aus dem Meer, können aber in regionalen ökologisch kontrollierten Aquakulturen gezüchtet werden oder stammen aus Wildfang aus Fluss und See. Unsere 4 Autoren, allesamt Naturliebhaber, Jäger, Fischer, begeisterte Asadores und Köche, haben sich in diesem Buch ganz dem Thema "Süßwasserfisch" gewidmet. Es gibt Infos rund um das Thema Fisch und Nachhaltigkeit, Waren- und Gerätekunde für Grill, Küche und Räucherofen, ein Kapitel über das Angeln und natürlich ihre Lieblingsrezepte für Grill und Küche.

Die außergewöhnliche Außen-Fotografie von Thomas Apolt fängt die Stimmung perfekt ein und macht aus den Rezepten schon optisch einen Hochgenuss.



Autor

Jürgen Kernegger

Der Jäger-Asador Jürgen Kernegger angelt seit seinem 5 Lebensjahr und hat sich seine Fertigkeiten in der Küche und am Grill mit viel Leidenschaft selbst erarbeitet. An der Donau aufgewachsen schätzt er vor allem jegliche Art von Donaufisch, die er auf die unterschiedlichsten Arten zubereitet.

Der Alpen-Asador Franz Größing ist Obmann des Tiroler Grillvereins Grill-ABC und liebt es, die frisch gefangenen Forellen aus seinem eigenen Teich im Baumstamm zu räuchern.

KLARE LUFT
KLARES WASSER
KLARER GEIST

