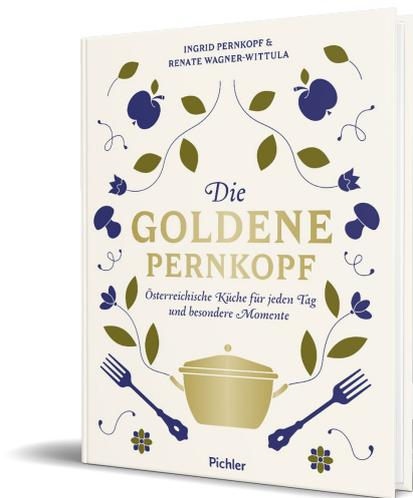


Presseinformation



**Ingrid Pernkopf/
Renate Wagner-Wittula**

Die Goldene Pernkopf
Österreichische Küche für jeden Tag und besondere Momente

Hardcover
19 x 24,5 cm; 320 Seiten
ISBN 978-3-222-14053-2
Pichler Verlag € 39,00

Im Sommer wäre **Kult-Köchin Ingrid Pernkopf** 65 Jahre alt geworden. Autorin **Renate Wagner-Wittula** hat nun für **Die Goldene Pernkopf** mehr als **200 Rezepte** der herzlichen "Grünberg"- Gastgeberin **neu kuratiert**. Im 320 Seiten starken **Standardwerk** finden sich traditionelle Gerichte der **österreichischen Küche ohne Schickschnack**, die sicher gelingen und einfach gut schmecken.

Von wärmenden Suppen und Gemüsegerichten über **deftige Knödel und herzhafte Strudel**, das Beste aus der alltagstauglichen Fleisch- und Fischküche bis hin zu ganz **fantastischen Mehlspeisen** und Bäckereien. Dieses - DAS - Pernkopf-Buch darf in keiner Küche fehlen!

Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, zahlreichen Abwandlungsideen (vegetarische Varianten) und verführerischen Fotos!

- Das kulinarische Lebenswerk der österreichischen Kult-Köchin
- Der Geschenkband mit über 200 traditionellen Rezepten für die Gegenwart
- Alles in einem Buch: österreichischen Gerichte mit und ohne Fleisch, Herzhaftes, Festliches und süße Verführungen

ET 23. September 2024 (Sperrfrist)

So schmeckt Österreich!

Allüren waren **Ingrid Pernkopf** trotz des großen Erfolges mit über 200.000 verkauften Kochbüchern immer fremd. Am meisten Freude bereitete es ihr, ihre Gäste im Landhotel »Grünberg am See« zu verwöhnen. Ihr unerschöpfliches Wissen gab sie gerne weiter: in Kochkursen für Erwachsene und Kinder, im Fernsehen oder in zahlreichen Publikationen gemeinsam mit **Renate Wagner-Wittula**.



© Frauke Antholz

Renate Wagner-Wittula über ...

... die Arbeit an "Die Goldene Pernkopf":

Ich durfte bei fast allen Kochbüchern maßgeblich an Ingrid's Seite arbeiten – unsere Telefonate waren endlos, die Mails zwischen Gmunden und Wien würden ausgedruckt Tausende von Seiten füllen. Was liegt also näher, als diese wunderbare Zusammenarbeit in einem „Best of Pernkopf“ noch einmal auferstehen zu lassen? Mit großer Sorgfalt habe ich Rezepte, die Ingrid besonders am Herzen lagen,

Rückfragehinweis: **Andrea Burchhart** | Presse | Styria Buchverlage
E-Mail: andrea.burchhart@styriabooks.at | Tel.: +43 664 80 512 80 20

» GEFLÜGEL «

BACKHENDL

4 ZUTATEN

Wie alles Panierte zählt auch das Backhendl zu den beliebtesten Gerichten im Landhotel Grünberg, wemgleich es hier meist in der leichteren Variante als Backhendlsalat serviert wird.

1 Das Hendl waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 8 Teile zerteilen, dabei nach Belieben die Haut abziehen und das Rückgrat sowie den Hals entfernen. Hühner Teile mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

2 Mehl, Eier und Brösel in jeweils einer Schüssel oder einem Teller vorbereiten. Nun die gewürzten Hendlteile zuerst in Mehl wälzen, durch die verschlagenen Eier ziehen und in Semmelbröseln wälzen.

3 In einer großen (oder zwei) Pfanne(n) reichlich Öl oder Butterschmalz erhitzen. Sobald das Fett wirklich heiß ist, Hühner Teile einlegen und langsam je nach Größe der Stücke 10-20 Minuten goldgelb backen. Währenddessen die Hühner Teile ab und zu wenden, behutsam hin- und herbewegen und mit heißem Öl begießen. Dabei beachten, dass Bruststücke eine kürzere Garzeit benötigen als Keulen – daher entweder später einlegen oder früher herausnehmen und warm stellen. Das Backhendl ist durchgegart, wenn beim Anstechen mit einem Spießchen rund um die Gelenke nur mehr klarer Saft austritt.

4 Backhendl herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Petersilienstängel und -blätter in heißem Fett kurz frittieren, herausheben und abtropfen lassen. Backhendl anrichten und mit frittierter Petersilie und Zitronenspalten garnieren.

1 großes (oder 2 kl.)
küchenfertige(s) Hendl(n)
oder 4 große Hühnerkeulen
3 Eier
Salz und Pfeffer
Zitronensaft und -spalten
Mehl und Semmelbrösel
zum Panieren
Öl oder Butterschmalz
zum Herausbacken
Petersilie

BEILAGEMPFEHLUNG
Petersilienknäuel, Erdäpfel-
Vogelkudl, Erdäpfel-
Mayonaisesalat, Gurkensalat,
Blattsalat etc.

INGRIDS TIPP
Hühnerkeulen werden schneller
gar, wenn man sie vor dem
Panieren an der Innenseite bis
zum Knochen einschneidet –
oder man löst die Knochen zur
Gänge vom Fleisch und
paniert erst dann.

DIE VIELFALT MACHT'S

- Besonders fein schmeckt das Backhendl, wenn die Hendlteile bereits am Vortag mit einer Marinade aus 200 ml Obers, Joghurt oder Sauerrahm und Pfeffer sowie Zitronensaft mariniert werden.
- Vermengen Sie die Semmelbrösel auch einmal mit Sesam oder gehackten Kürbiskernen – das ergibt eine besonders herzhafte Panier.
- Die Hühner Teile können vor dem Panieren in gehackter Petersilie gewälzt werden.

Presseinformation

zusammengefügt, eine Art Hitparade der beliebtesten Gerichte erstellt und alle neu bearbeitet und in eine ansprechende, zeitgemäße Version gebracht.

... das Besondere an den Pernkopf'schen Rezepten:

Das Wesen von Ingrids Rezepten ist zum einen, dass sie vielfach erprobt sind und daher wirklich funktionieren, zum anderen der große Variantenreichtum. Frische, Saisonalität und nachhaltige Resteverwertung waren bei ihr keine Modeerscheinung, sondern eine Selbstverständlichkeit.

... ihr Lieblingsgericht aus "Die Goldene Pernkopf":

Ich liebe den Grießstrudel. Das Rezept ist absolut gelingsicher und man kann daraus dutzende Varianten weiterentwickeln. Also entweder süß mit Schokolade zubereiten, wie wir ihn im Buch präsentieren, aber auch pikant mit Spargel, Schinken und Käse oder getrockneten Tomaten.

... die wichtigsten Zutaten:

Ingrid Pernkopf hätte gesagt: Freude und Gelassenheit.

Autorinnen

Ingrid Pernkopf verkörperte österreichische Alltagsküche wie keine andere. Die Gmundnerin führte bis zu ihrem Tod 2016 mit ihrem Mann Franz das Gasthaus »Grünberg am See«. Basierend auf dem Fundus ihrer Großmutter sammelte und entwickelte sie unzählige Rezepte, die in ihren Pichler-Bestsellern bis heute überzeugen.

Renate Wagner-Wittula hat sich als Autorin ganz der österreichischen Kochkultur und den Geschichten »hinter dem Genuss« verschrieben.