

FEINE KÜCHE



BON APPETIT!
mit Peter Greppmayr

Peter Greppmayr ist ein international tätiger Foodstylist und Küchenchef. Er arbeitet unter anderem an vielen Kochbüchern, wie „Frau am Herd“ von Sarah Wiener oder für zahlreiche Kochbücher von Gräfe und Unzer und anderen Verlagen.

Für viele Lebensmittel- und Getränkehersteller rückt er die Produkte ins rechte Licht.

Zusätzlich kochte er auch in der gehobenen Gastronomie – der Reichstag in Berlin, das Retter's in München und die Angerer Stub'n in Tirol waren seine Stationen. Kochkurse gibt der ehemalige Wirt der Schlosswirtschaft Weyhern für Privatleute und Firmen.

Peter Greppmayr können Sie auch für Ihr privates Kochevent oder Feier buchen.

Bild: fotolia

Unser Fußball WM-Rezept: Картофельные зразы / Sراسي



Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 350 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel feinst gewürfelt
- 1 EL Schwenkbraten
Grillgewürz
- 300 g Sauerrahm
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft
- 1 EL Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Muskat

mit etwas Salz und dem Grillgewürz mischen. Aus dem Kartoffelteig kleine Fladen formen, das Hackfleisch aufteilen, in die Mitte geben und mit dem Teig umgeben. Sauerrahm mit Dill,

Zitronenabrieb und Saft verrühren und mit Salz abschmecken. Jetzt nur noch den Schnittlauch schneiden, die Pflanzlerl in etwas Öl braten und mit dem Dip anrichten.

Passend zum Endspiel hat unser Meisterkoch ein einfaches, aber sehr leckeres Rezept aus Russland mitgebracht. Genau richtig, um neben dem spannenden Endspiel etwas Deftiges auf dem Tisch zu haben. Dazu ein schönes, kühles Bier und natürlich russlandlike zum Abschluss ein Gläschen Wodka. Ypa (heißt Prost und nicht wie bei uns irrtümlich angenommen „Na sdrowje“, ypa spricht man wie „ura“ aus).

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen, etwas abkühlen lassen und stampfen. Salz, Muskat, Eier und Mehl zugeben und alles gut mit den Händen verkneten. Das Hackfleisch und die Zwiebeln anbraten und



Einrichtungen
+ Küchenstudio
Weiterempfohlen: Seit 1852

now!
by hülsto

gig
CONTUR

next125

BORA

Miele

raumplus

haas
WOHNEN
HAUTNAH
ERLEBEN

**MOBEL
FEICHT**

Lindenstraße 6 • 82216 Maisach
Tel. 08141/90412 • www.moebel-feicht.de
Öffnungszeiten
Mo-Fr 9-12 u. 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
und nach Vereinbarung

Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

KOCHKURS-
TERMINE
FÜR 2018



21. Juli 2018
Markus Fröde | DAMPFGARKURS

15. September 2018
Markus Fröde | DAMPFGARKURS

13. Oktober 2018
Markus Fröde | STEAK VERKOSTUNG

10. November 2018
Markus Fröde | DAMPFGARKURS

Lassen Sie sich entführen
in die faszinierende Welt der
kulinarischen Kunst.

Anmeldung, Informationen
sowie Impressionen unter
www.kochschule-ffb.de
oder unter 08141-26001

wieser | 30 JAHRE
KÜCHEN | AUS LEIDENSCHAFT
ZUR PERFEKTION

Wieser Küchen
Zadarstraße 6a, 82256 Fürstenfeldbruck
www.wieser-kuechen.de