

Buchvorstellung: „Wild Wald Genuss. Vom Kochen und Jagen“ von Harald Rüssel



Harald Rüssel

WILD REZEPTE WALD GESCHICHTEN GENUSS WISSEN

VOM KOCHEN UND JAGEN

Heute wird es wild. Ich stelle euch ein Buch über Wildküche vor. Als Öffentlichkeits-Vegetarierin, wie ich mich selbst nenne, esse ich in Restaurants kein Fleisch (außer es gibt Bio-Fleisch, was selten genug vorkommt). Umso mehr freue ich mich aber im Herbst auf die Wildsaison, denn Wild mag ich total gerne.

Wildfleisch ist regional und die Tiere haben artgerecht gelebt und gefressen, was für mich zwei wichtige Punkte sind.

Das Buch von Harald Rüssel (DK Verlag) sprach mich sofort an. Der Sternekoch teilt darin nicht nur seine köstlichen Wildrezepte mit den Lesern, sondern auch seine große Liebe zur Natur und seine Leidenschaft zum Jagen.



Harald

fühlt sich als Teil seiner Region, legt großen Wert auf regionale und saisonale Produkte und so war für ihn das Jagen logische Konsequenz, um an lokales, hochwertiges Fleisch ohne Massentierhaltung und Tiertransport zu kommen. Auch seine beiden Söhne und Freunde von ihm gehen regelmäßig auf die Jagd und alle schätzen den sozialen Aspekt und die gemeinsame Zeit in der Natur – auch wenn mal keine Beute gelingt.

Inhalt

Neben 10 Kapiteln mit Wildrezepten finden sich in 12 weiteren Kapiteln viele informative Texte über die Jagd, den Wald, über Kräuter, Wildpflanzen oder Haralds selbst kreierten „Waldgin“.

Die Wildbretschule vermittelt Wissen über die einzelnen Stücke eines Tiers, die in der Küche Verwendung finden. Viele stimmungsvolle Bilder machen Lust, mal wieder einen Spaziergang im Wald zu unternehmen und die Natur zu genießen. Alle Rezepte sind wunderschön bebildert und sehen unglaublich lecker aus. Die Beschreibungen sind übersichtlich, häufig gibt es noch Tipps dazu.

7 **VORWORT**

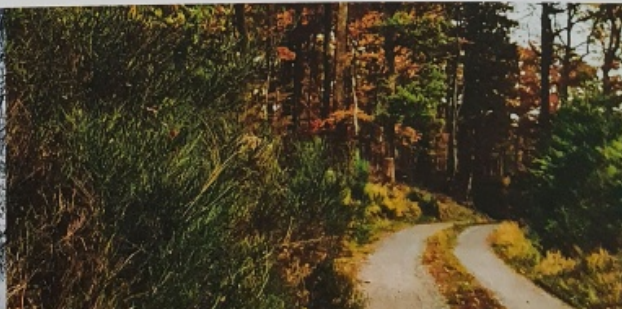
10 **NATUR & JAGD**

- 12 *Wildbret: gutes Fleisch*
- 14 *Wild aus heimischen Wäldern*
- 16 *Kleines Hundewesen*
- 20 *Gedanken zum Wald*
- 23 *Kesselstatts und Rüssels*
- 26 *Wildbretschule*
- 40 *Wildpflanzenschule*
- 52 *Harry's Waldgin*
- 96 *Väter und Söhne auf Gamsjagd*
- 140 *Die Nähe und Liebe zum Wein*
- 188 *Brauchtum und Waidgerechtigkeit*
- 190 *Familie und Jagd*

54 **REZEPTE**

- 58 *Reh*
- 76 *Hirsch*
- 100 *Wildgeflügel*

- 122 *Wildschwein*
- 144 *Wildkaninchen & Wildhase*
- 160 *Wild grillen*
- 176 *Selber wursten*
- 192 *Suppen & Eintöpfe*
- 204 *Desserts & Getränke*
- 224 *Grundrezepte & Beilagen*
- 246 *Glossar*
- 249 *Register*
- 254 *Dank und Horrido*



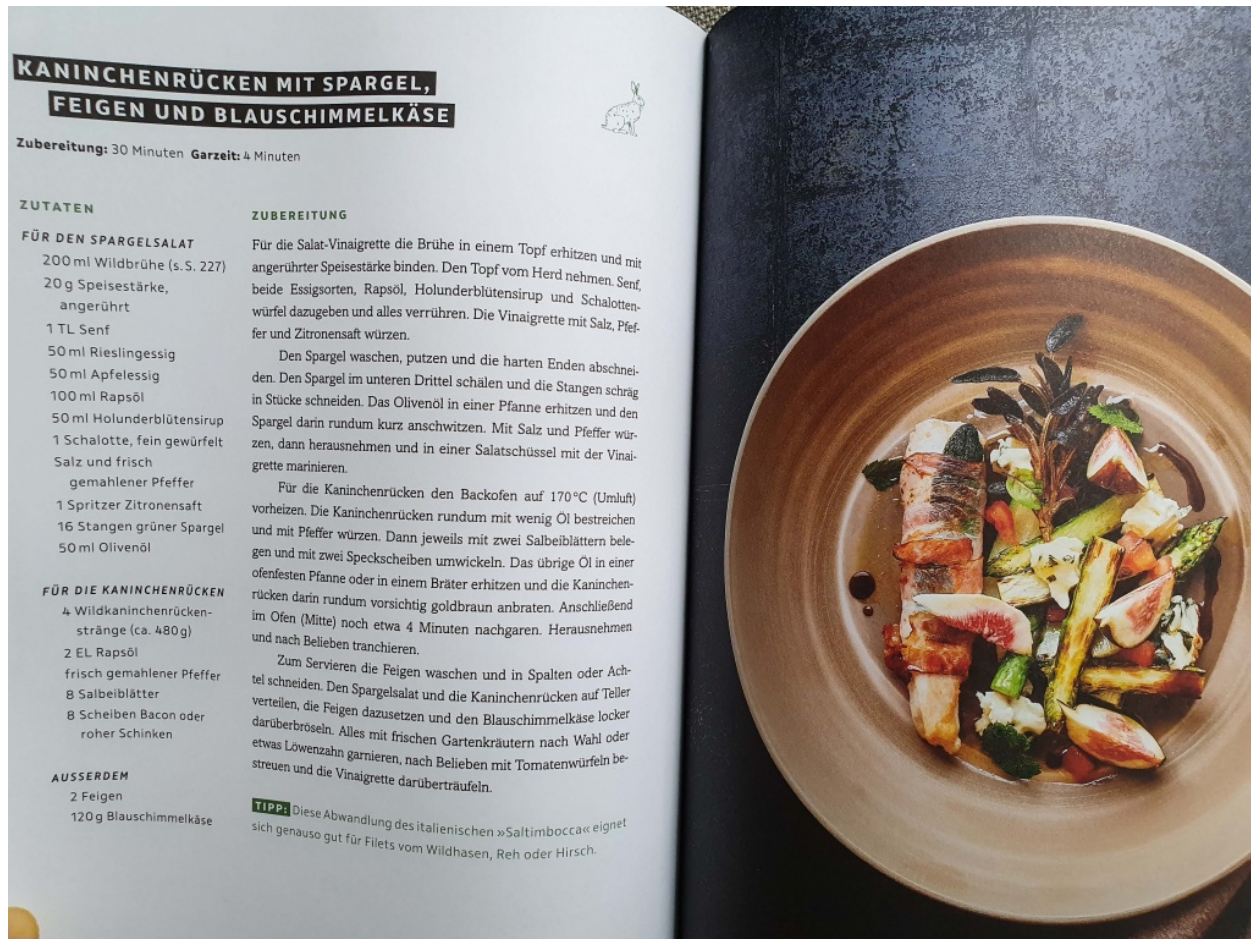
Kostprobe?

Aus diesem Buch würde ich fast jedes Gericht probieren wollen. Zum Beispiel die „Rehmaultaschen mit Speckschmelze und Feldsalat“. Oder das „Wildschwein-Cordon bleu mit Süßkartoffeln und Chicorée“. Sehr lecker klingt auch das

„Wildschweinragout mit Kürbis-Kartoffel-Knödel“.

Als süßen Abschluss würde ich beim „Frankfurter Kranz mit Mandelüberzug, Preiselbeeren und Crème Chantilly“ nicht Nein sagen oder bei einem „Geschichteten Apfel mit Kürbis, Muskatblüteneis und Trestercreme“.

Getränke gibt es ebenfalls, zum Beispiel einen Bavarian Negroni mit Harry's Waldgin und Wermut.



Mir gefällt das Buch richtig gut. Es vermittelt mit jeder Seite die Freude an der Natur, die Wertschätzung der Zutaten, die sie uns bietet und die Kreativität, mit der Harald die lokalen Produkte verarbeitet.

Ich habe viel gelernt, nicht nur über Wild, sondern auch über heimische Wälder, Jagdtraditionen, regionale Pflanzen und Bäume sowie Saarländische Winzer.

Jedem, der Wild ebenso gerne mag oder sich für das Jagen und die Natur interessiert, kann ich „Wild Wald Genuss“ sehr empfehlen. Und wer mit Wildfleisch erst einmal warm werden

will, findet hier sicherlich ein Rezept, um die Liebe zum Wild anzufachen.

Vielleicht kennt ihr ja auch Wild-Fans, die sich an Weihnachten über ein neues Kochbuch freuen würden?

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche, macht es euch schön!
Eure Judith

„Wild Wald Genuss. Vom Kochen und Jagen“

Harald Rüssel

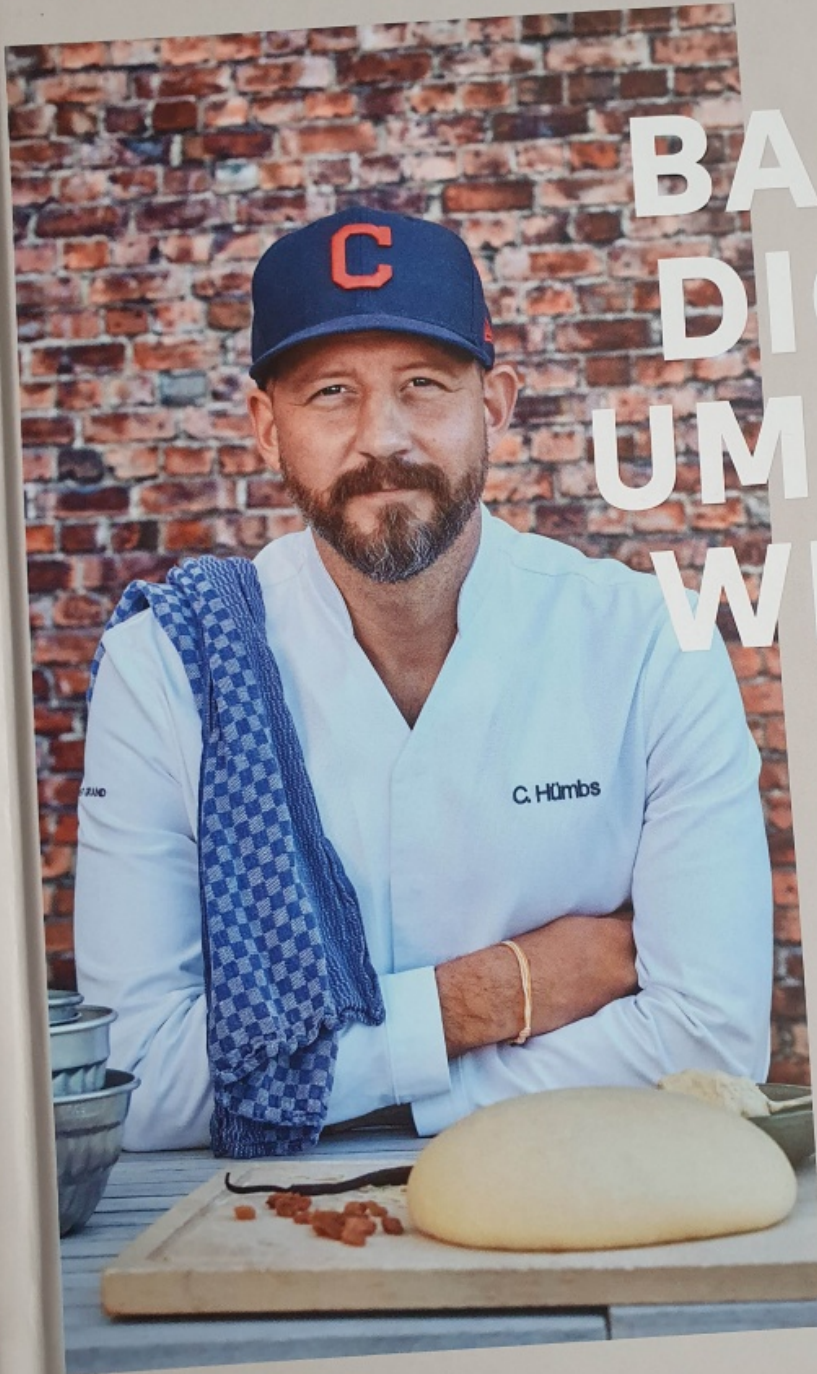
DK Verlag, 34,95 Euro

ISBN: 978-3-8310-4199-2

**Buchvorstellung: „Back dich
um die Welt“ von Christian
Hümbs**



CHRISTIAN HÜMBS



BACK DICH UM DIE WELT

90

süße Rezepte
gegen
Fernweh

Nun ist das Jahr schon fast wieder zu Ende. Die Temperaturen werden kälter, die Wälder kahler und je schneller der Winter naht, umso größer werden bei mir das Fernweh und die Sehnsucht nach Wärme.

Immerhin ist die kalte Jahreszeit – von der Weihnachtszeit

ganz zu schweigen – perfekt zum Backen! Und da Koch- und Backbücher auch noch perfekte Weihnachtsgeschenke sind, stelle ich euch heute passenderweise Christian Hümb's neues Buch vor, dessen Untertitel lautet: „90 süße Rezepte gegen Fernweh“.



Christian schreibt in seinem Vorwort: „Backen ist global – jedes Land hat seine eigene, oftmals althergebrachte Tradition.“ Gleichzeitig spräche man in allen Backstuben die gleiche Sprache, nämlich die des Genusses und der Liebe zu guten Zutaten.

In seinem Buch hat er sich auf kulinarischen Streifzug begeben und Rezepte aus 18 Ländern zusammengetragen.

INHALT

Vorwort 7
Einleitung 8

ROUTE **1**
Deutschland 14
Schweiz 36
Österreich 48
Ungarn 61

ROUTE **2**
Niederlande 72
Großbritannien 80
Dänemark 90
Schweden 98

ROUTE **3**
USA 110
Südamerika 126

ROUTE **4**
Frankreich 136
Spanien und
Portugal 150
Italien 160

ROUTE **5**
Russland 174
Japan 182
Australien 190
Indien 202

Grundrezepte 208
Danke und Produkte 214
Vita 215
Register 216
Wichtige Hinweise 219
Notizseiten 220
Impressum 224

INHALT

Das Buch enthält 5 Kapitel, die jeweils Reiserouten darstellen und Rezepte aus 2–4 Ländern enthalten. Mal sind die Rezepte einfach, wie die [Zimtkekse aus Portugal](#), die ich bereits gebacken habe, mal aufwendig. Zudem gibt es zu manchen

Backwaren Tipps, Tricks oder interessante Infos.
Die Rezepte sind alle lecker bebildert und sehr übersichtlich gestaltet.



KOSTPROBE?

Die Zimtkekse waren schon mal ein echtes Nascherlebnis und super schnell gemacht. Fantastisch klingt Vlaai, eine niederländische Hefeteigtarte, die mit frischen Aprikosen gefüllt wird. Zu einer schwedischen Morotskaka, einem Karottenkuchen, würde ich auch nicht nein sagen. Wer sich mal richtig austoben möchte, kann sich an einer Saint-Honoré-Torte oder einer Opéra versuchen. Spannend klingen auch die russische Milchmädchentorte mit Mandelpaste und weißer Schoki und die Russische Honigtorte.



Mir gefällt das Buch sehr gut. Viele Rezepte sind traditionelle Klassiker des jeweiligen Landes, die man schon kennt. Manches ist nicht ganz so geläufig, beispielsweise die russische Backwelt oder ungarische Rezepte.

Appetit bekommt man auf jeden Fall und wer sich für die Adventszeit schon mal warm backen möchte, findet in diesem Buch reichlich Inspiration!



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf süße Naschereien und wünsche euch eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Christian Hümb
Back dich um die Welt
90 süße Rezepte gegen Fernweh
DK Verlag
24,95 Euro
ISBN: 978-3-8310-4348-4

Buchvorstellung: „MAGIC FOOD vegan“



Ein ganz besonderes veganes Kochbuch möchte ich euch heute vorstellen. Die Namen der Autoren sind so lange, dass ich sie gar nicht in den Titel packen konnte: Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen und Maestro Mauro Bergonzoli haben Franziskas vegane Rezepte mit Kunstwerken von Mauro in ein

außergewöhnliches Buch gepackt.

Alles begann mit einer schweren Herzerkrankung von Mauro. Er sprang dem Tod von der Schippe, die darauf folgende Medikation machte ihn jedoch antriebslos und krank. Franziska las Studien und beschloss, die Ernährung umzustellen. Ihr pflanzliches „Magic food“ sorgte schnell für eine Besserung, bald konnte Mauro das Leben wieder in vollen Zügen genießen. 77 Originalrezepte teilen sie nun mit ihren Lesern. Dazu gibt es persönliche Hintergründe zum Leben der Autoren und viele bunte Seiten „Gesundheitslexikon“, wo ein künstlerisches Glossar die Inhaltsstoffe und Wirkungen vieler Lebensmittel aufführt.

INHALT	
Vorwort	8
A little bit of history	12
Magisches Werkzeug in meiner Küche	14
Magische Tipps zum Start	15
MAGIC MENU	
BREAKFAST & BRUNCH	
Ginger-Mango-Limoncello	18
Pink Lemonade	19
Melon Surprise	20
Kiwi-Red Beet-Carpaccio	21
Chia Vanilla Apricot Pudding	22
Chia-Chocolate-Strawberry Pudding	23
Chia-Schokoladen-Erdbeer-Pudding	23
Maple Pecan Roll	24
Cashew-Butter-Toast	26
Cacaocream & Banana-Toast	28
Plum or Kiwi Muffins	30
Magie Vanilla Cream Muffins	32
Pila Colada Pancakes	34
Blueberry-Mango Pancakes	36
Fig Monsieur	38
Quince Cake with Chocolate	40
Peaches & Peppermint Cream	42
SOUP & SALAD	
Gazpacho & Parmesan Crostini	64
Perfect Pea Soup	66
Red Lentil Soup	68
Vichyssoise	70
Onion Soup	72
Black Bean Soup	74
Pumpkin Soup	76
Aocado-Chicoree-Papaya-Salat	78
Purple Krautsalat	80
Radish & Beet Salad	82
Broccoli Lentil Salad	84
"Swiss" Wurst Salad	86
Winter Salad	88
PASTA, RISOTTO & CO.	
Red Pasta	90
Green Pasta	92
White Pasta & crunchy Sage	94
White Pasta & knuspriger Salbei	96
Pink Noodles	98
Spinach Spaghetti	100
Chantrelle Fusilli	102
Lemon Tagliatelle	104
Brussels Sprout Penne	106
Spaghetti "Aglio Olio Peperoncino"	108
Knoblauch-Öl-Chili-Spaghetti	110
Magie Lasagne	112
Risotto Milanese & Porcini	114
Pumpkin Risotto Royale	116
Cory Kale	118
Melting Cauliflower	120
Baked Rosemary Potatoes	122
Grilled Asparagus & Mashed Potatoes	124
Spargel & Kartoffelbowl	126
The Magic Burger & Sauerkraut	128
Magie Herb Pizza	130
SWEET & GELATO	
Cherry Chocolates	132
Magie Zabaglione	134
Marsipan-Pralines	136
Ice Grapes & Coconut Whip	138
Orange Hearts	140
Blackberry Blizzard	142
Chocolate Chip Coconut Cookies	144
Key Lime Cake	146
Espresso Cake	148
Vanilla Pear Cake	150
Cinnamon Apple Cake	152
Raspberry Chocolate Cake	154
Carrot Cake	156
Lavender Ice Cream	158
Chocolate Ice Cream	160
Blue Banana Ice Cream	162
Summer Strawberry Ice Cream	164
MAGIC POWERS	
GESUNDHEITSLIXIKON	
Früchte & Co.	166
Gemüse & Co.	167
Kräuter	168
Nüsse	169
Gewürze	170
Der Maestro und die Magic Contessa	
Country Atelier	198
Ausstellungen	200
Register	
Impressum und Quellenverzeichnis	202

Inhalt

Die 4 reichhaltigen Kapitel des „Magic Menu“ enthalten alles, was das Herz begehrt. Herzhafte und süße Gerichte für Frühstück und Brunch, Suppen, Salate und warme Gerichte aller Art. Auch das Kapitel für süße Naschkatzen kommt nicht zu kurz.

Viele Gerichte sind bekannt, zum Beispiel die Onion Soup, das Risotto Milanese, der Schweizer Wurstsalat. Nur ist eben alles vegan interpretiert.



Kostprobe?

Ein Frühstück mit „Maple Pecan Roll (Ahorn-Pekannuss-Rolle)“ würde ich mir gefallen lassen. Die Mexikanischen Maiskolben sehen ebenfalls sehr lecker aus oder die „Magic Lasagne“. Und als Dessert ein „Cinnamon Apple Cake“ oder ein „Sommer-Erdbeereis“?

Gerne doch!

Blue Banana ICE CREAM

Dieses magische Rezept habe ich für unsere Tochter Blue Aurora erfunden. In ihrer Seele ist sie eine Meerjungfrau. Am liebsten schwimmt sie im Salzwasser und spricht mit den Wellen. Das natürlich blaue und geschmacksfreie Phycocyanin wird aus der Spirulinaalge gewonnen.

FÜR 4 PORTIONEN
100 g Cashewkerne,
für 2 Stunden oder
über Nacht eingeweicht
100 ml Kokosmilch
2 reife Bananen
4 EL Agavendicksaft
½ TL Vanillemark,
aus der Schote
1 TL frischer Zitronensaft
1 EL blaues Spirulinapulver
400 ml Reismilch

Eingeweichte Cashewkerne abtropfen und gut abtrocknen. Zusammen mit Kokosmilch, 1 Banane, Agavendicksaft, Vanille, Zitronensaft und Spirulinapulver in der Küchenmaschine 3 Minuten geschmeidig mixen.

Wenn Cashewstücke am Rand kleben, kurz stoppen und mit einem Teigschaber nach unten drücken. Reismilch dazugießen. Weitere 2 Minuten mixen. In die Eismaschine geben und cremig drehen, bis du Kugeln formen kannst. Jede Portion mit ein paar hauchdünn geschnittenen Bananenscheiben servieren.



TIPP
Mit Blue Spirulina
Pulver, Cashewkerne
Bananen
Purée

Summer STRAWBERRY ICE CREAM

SOMMER-ERDBEEREIS

Wenn die Sommererdbeeren vor Reife platzen und den ganzen Garten mit ihrem süßen Parfum erfüllen, dann ist der beste Moment für dieses magische Eis gekommen. In einem hohen Glas als Frappé genossen, katapultiert es mich in Kindheitserinnerungen auf Schweizer Skihütten.

Erdbeeren, Cashewkerne, Agavendicksaft, Vanille und Zitronensaft 4 Minuten in der Küchenmaschine geschmeidig pürieren. Reis- und Kokosmilch dazugießen.

2 weitere Minuten mixen. Ab in die Eismaschine, bis du Kugeln formen kannst. Ein Traum mit Kokoschlagrahm (siehe S. 138).

FÜR 4 PORTIONEN
300 g frische Erdbeeren,
gewaschen, ohne Stiel
100 g Cashewkerne,
für 2 Stunden oder
über Nacht eingeweicht
6 EL Agavendicksaft
Vanillemark,
aus 1 Schote gekratzt
1 EL Zitronensaft
300 ml Reismilch
100 ml Kokosmilch



TIPP

Super Rezept für
junge Köche: pflücken,
mixen, Eismaschine,
Volltreffer!

GESUNDHEIT LEXIKON

ERDBEERE

SEITE 19

VANILLE

SEITE 1

CASH

SEITE

KOK

SEITE



=)

Bücher wie dieses Kochbuch könnt ihr übrigens direkt beim Verlag bestellen, wusstet ihr das?

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf vegane magische Küche bekommen und blättert bald mal rein in dieses bunte Werk!

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen & Maestro Mauro Bergonzoli

MAGIC FOOD vegan

Callwey Verlag

ISBN: 978-3-7667-2551-6

Buchvorstellung: „Together.
Alle an einem Tisch“ von
Jamie Oliver

JAMIE OLIVER TOGETHER



ALLE AN EINEM TISCH
ÜBER 120 REZEPTE FÜR FAMILIE UND FREUNDE

Die Bücher und Rezepte von Jamie Oliver sowie seine Kochsendungen mag ich schon lange richtig gern. Zwei bis drei Kochbücher stehen bereits in meiner Sammlung und seit einigen Wochen auch „Together. Alle an einem Tisch“. Das Buch enthält „über 120 Rezepte für Familie und Freunde“ in bekannter Jamie-Manier.



Inhalt

Jamie schreibt im Vorwort über Essen: „Doch im Grunde genommen ist es vielleicht nur ein Vorwand, um Menschen zusammenzubringen, die man gern hat. Genau darum geht es in diesem Buch.“

Er möchte den Lesern einfache und unkomplizierte Rezepte an die Hand geben, mit denen sie für jeden Anlass stressfrei und entspannt leckere Gerichte zubereiten können.

INHALT

BRUNCH-PARTY	8
ENTSPANNTES FESTESSEN	28
CURRY-ABEND	42
TACO-PARTY	62
SONNIGES BEISAMMENSEIN	80
LAST-MINUTE-FEST	98
STEAK-ABEND	116
FRÖHLICHES FAMILIENESSEN	136
SOMMERFEST	154
MITTAGS IM GARTEN	170
ECHT EXOTISCH	188
PICKNICK-LUST	204
SCHLICHTE ELEGANZ	224
ERNTEDANK	240
TISCH FÜR ZWEI	252
HERBSTLICHE GABEN	264
GENÜSSLICH SCHWELGEN	280
FESTTAGSBRATEN	294
WUNDERVOLLE COCKTAILS	322
ÜBER ZUTATEN & AUSSTATTUNG	334
NÄHRWERT	336
REGISTER	346

Jedes Kapitel ist auf einen Anlass ausgerichtet und die Rezepte sind

Die meisten Gerichte sprechen mich sofort an und wie immer bei Büchern von Jamie Oliver würde ich am liebsten fast alle Rezepte ausprobieren.



Köstlich sieht zum Beispiel das „Knoblauchbrot zum Anbeißen“ mit Petersilie, Zitrone und Frischkäse aus. Oder die „Elegante Pasta ohne Mühe“ mit Chili, Minze, Mandeln, Crème double & Parmesan. Beim „Lammbraten gefüllt mit Fenchel, Salbei, Zwiebeln und Merquez“ bekomme ich richtig Hunger auf

Herzhaftes und auch den „Grandiosen Gemüseauflauf“ mit Feta und Filoteig möchte ich mal ausprobieren.



Mir gefällt die Idee, kleine Menüs für alle möglichen Anlässe zu kreieren, deren Gerichte man aber auch völlig flexibel als eigenständige Mahlzeit zubereiten kann. Die insgesamt 18 Anlässe inspirieren, zum Beispiel mal eine „Taco-Party“, einen „Curry-Abend“ oder ein „Erntedank“-Essen zu machen oder sich auch selbst schöne Anlässe auszudenken, um Freunde oder Familie um den Tisch zu versammeln – denn wir haben in der letzten Zeit sicher alle gemerkt, wie wertvoll diese vermeintlich selbstverständlichen Gelegenheiten doch sind.

In diesem Sinne macht es euch schön – mit all euren Lieben – und verbringt viele genussvolle Momente gemeinsam!

Eure Judith

Jamie Oliver

Together. Alle an einem Tisch

Über 120 Rezepte für Familie und Freunde

DK Verlag

29,90 Euro

ISBN: 978-3-8310-4331-6

*** Unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer
Buchvorstellung ** Herzlichen Dank für das gratis
Rezensionsexemplar! ***

Buchvorstellung: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vicenzino



Bei einer großen Italienliebhaberin wie mir darf dieses neue Kochbuch in einer Kochbuchsammlung natürlich nicht fehlen: „TOSKANA in meiner Küche“ von Cettina Vincenzino erzeugt Fernweh und Sehnsucht nach dem Süden.

Die Toskana hat es ja vielen Deutschen angetan. Wer kennt nicht die Bilder sanfter grüner Hügel mit kleinen Landgütern

und piniengesäumten Straßen? Früher war die Toskana, so schreibt Cettina in ihrem Vorwort, der Inbegriff für Italien. Mittlerweile ist der Blick auf Italien zum Glück etwas vielfältiger geworden und man findet auch Kochbücher über andere Regionen, die genauso schön, spannend und liebenswert



sind.

Trotzdem verbinde ich mit der Toskana sehr viel, denn ich habe sie mehrmals intensiv bereist – allerdings vor allem unter kunsthistorischem Aspekt – wobei der Genuss natürlich trotzdem nicht zu kurz kam. Umso spannender finde ich es jedoch, einen Reisebericht von jemand anderem zu lesen, gepaart mit Ausflügen zu lokalen Produzenten und Gastronomen.

INHALT:

Die 6 Kapitel des Buchs lauten wie folgt:

Vorwort 8

APRIRE 16

Il cioccolato 30

Martina & Vanessa 42

PANE & POMODORI 46

Michaela 58

Pici fatti a mano 74

Il formaggio 84

LEGUMI & VERDURE 88

Valeria 106

CARNE 128

Il macellaio 144

Emanuela 150

La Maremma 162

ACQUA 164

CHIUDERE 188

Viaggiare 200

Il gelatiere 214

Nachwort 224

Adressen 230

Register 232

Danke 238

Impressum 240

Kapitel 1 dreht sich um den Aperitif, Kapitel 2 um „Brot und Tomaten“. In Kapitel 3 findet man Rezepte aus Hülsenfrüchten und Gemüse, dann folgen Fleisch und Fisch, bevor das Buch mit den Desserts und Kuchen „schließt“ (chiudere= schließen).

Die Kapitel enthalten neben zahlreichen Rezepten auch mehrere

Porträts, beispielsweise der Antica Macelleria Cecchini oder von Valeria, der 2-Sterne-Köchin aus der Maremma.



KOSTPROBE?

Einfache Dinge, die köstlich schmecken – das beherrschen die Italiener bestens. Da reicht schon eine Schiacciata all'olio, ein toskanisches Fladenbrot mit Olivenöl. Oder eine [Panzanella](#), ein Tomatensalat mit altbackenem Brot. Nicht ganz so bekannt, aber absolut köstlich: Gnudi toscani, Spinat-Ricotta-Knödel, die mit Parmesan serviert werden. Raffiniert wird es mit dem „Tonno (Thunfisch) del Chianti“, der gar kein Thunfisch ist, sondern gekocht und in Öl eingelegte Schweinekeule, die sich dann wie Thunfisch präsentiert. Und nach den herzhaften Leckereien kann man sich dann durch eine [Torta della nonna](#), [Cantucci](#) oder [Castagnaccio](#) – Kastanienkuchen mit Rosmarin, Rosinen und Pinienkernen – naschen.



Die Rezepte sind alle wunderschön bebildert und die Fotos von Landschaft, Produzenten und lokalen Persönlichkeiten wecken Reiselust. Toskana-Fans werden einige Rezepte kennen, aber für mich war noch einiges Neues dabei, obwohl ich diese Region [kulinarisch recht gut kenne](#).

Auf jeden Fall macht es Spaß, in „TOSKANA in meiner Küche“ zu schmökern und ganz sicher werde ich die „Torta del nonno“, das von der Autorin kreierte Pendant zur „Torta della nonna“ ausprobieren: Schokomürbekuchen mit Kaffeecreme, Pinienkernen und Walnüssen.



Ich freue mich jetzt noch mehr auf meine baldige Italienreise
und wünsche euch eine genussvolle Woche und herrliche
Sommertage!
Eure Judith

Cettina Vincenzino
„TOSKANA in meiner Küche“
DK (Dorling Kindersley Verlag)
ISBN: 978-3-83104172-5
28,00 Euro