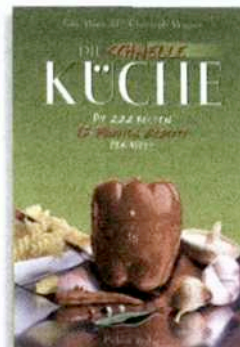




# Für jeden Geschmack etwas

Internationale Küche mit Zutaten vom Naschmarkt, traditionelle Hausmannskost mit verjüngter Rezeptur und gute Gerichte für Menschen mit wenig Zeit.



## Feines vom Naschmarkt

Haya Molcho erzählt aus ihrem Leben, von ihren kulinarischen Erfahrungen auf Reisen mit ihrem Mann Samy Molcho und von ihrem Restaurant Neni am Naschmarkt. Dazu gibt es natürlich Neni-Rezepte und Tipps für den Einkauf und die Zubereitung der internationalen Gerichte. Von hinten nach vorne zu lesen. 288 Seiten, 22,95 Euro, Amalthea [Verlag](#).

## Braten und Buchteln

37 Rezepte von Johanna Raudaschl, die 1930 ein halbes Jahr lang bei der Familie [Trapp](#) aufkochte, wurden von ihrer Enkelin auf den heutigen Geschmack abgeschlankt. Bodenständige Gerichte wie Wilderer Ragout, böhmische Knödel, Vanillekipferl und Buchteln und die Lebensgeschichte der Köchin in einem Buch. 120 Seiten, 19,95 Euro, Anton Pustet [Verlag](#).

## Kochen für Eilige

Menschen, die nicht viel Zeit zum [Kochen](#) haben, aber trotzdem gut essen wollen, finden hier 222 Rezepte für schnell zubereitete Gerichte. Und das quer durch alle Lebenslagen. Vom Turbo-Frühstück über den Powerlunch bis zum Weiberabend oder der Männerrunde. Garniert mit Geschichten zum Thema Fast Food. 312 Seiten, 24,95 Euro, Pichler [Verlag](#).