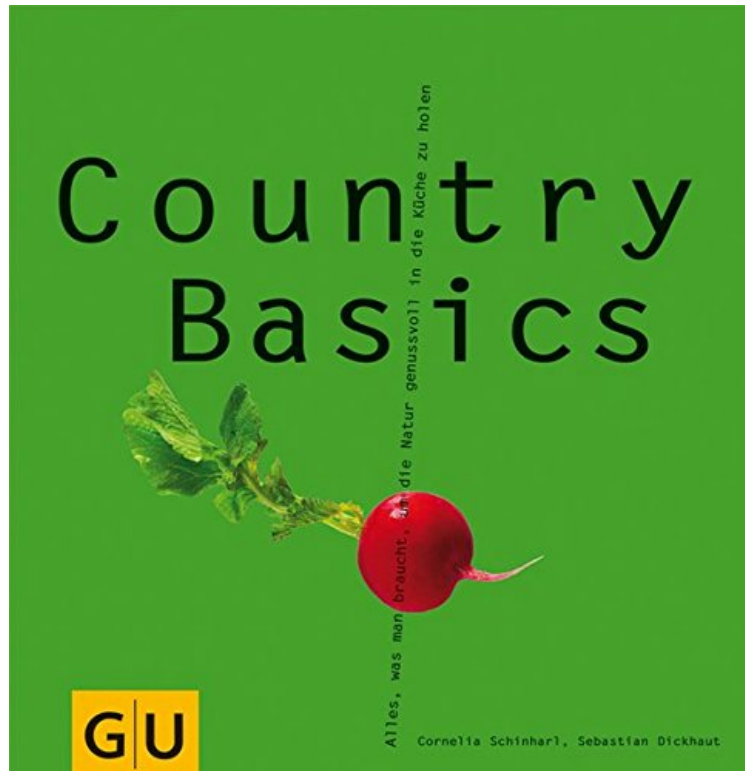


(Read free) Country Basics: Alles, was man braucht, um die Natur genussvoll in die Küche zu holen.

Country Basics: Alles, was man braucht, um die Natur genussvoll in die Küche zu holen.

Von Sebastian Dickhaut, Cornelia Schinharl
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #143877 in BcherMarke: Grfe und UnzerVerffentlicht am: 2013-02-07Einband: Taschenbuch144 Seiten | File size: 20.Mb

Von Sebastian Dickhaut, Cornelia Schinharl : Country Basics: Alles, was man braucht, um die Natur genussvoll in die Küche zu holen. before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Country Basics: Alles, was man braucht, um die Natur genussvoll in die Küche zu holen.:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Tipps fr Kochanfnger und FortgeschritteneVon JessicaWie immer bei den "Basics", werden auch hier Kochanfnger nicht berfordert. Insbesondere die jedes saisonale Kapitel einleitenden schnellen Gerichte mit nur wenigen Zutaten sind fr diese Zielgruppe geradezu ideal.Auf den jeweils weiteren Rezeptseiten der einzelnen saisonalen Kapitel knnen auch Fortgeschrittene noch hinzulernen.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut fr GartenbesitzerVon KlingerinIch habe einen Garten und nehme das Buch hufig zur Hand, wenn etwas reif ist und ich mal wieder eine neue Idee brauche. Bisher hat alles funktioniert, war sehr lecker und mal was anderes als die Standards, die man immer kocht. Ein Punkt Abzug, weil die Garzeiten fr Braten nicht stimmen. Leider ein Problem bei allen GU Kochbchern, die ich bisher habe.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Country basicVon foxSchoene Bilder, die Lust auf mehr machen. Genaue Anleitungen zum Kochen, die jeder versteht und trotzdem viel Spielraum fuer eigene Kreativitaet lassen und diese auch anregen. Habe hunderte von Kochbuechern, aber die basic - Serie gefaellt mir am besten.

Produktbeschreibung 2013 Country Basics, Alles, was man braucht, um die Natur genussvoll in die Küche zu holen. , GU Kochen Verwehnen Basic cooking , Deutsch, ca. 144 S., 180 Fotos - zahlr. Ill. 24 cm München 143 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familien]

Kurzbeschreibung Frisches - egal ob aus dem heimischen Garten oder vom Markt - schmeckt einfach am besten. Der unverfälschte Geschmack von herrlichen Erdbeeren, tiefenden Pfirsichen, knackigen Pfeln, knallroten Tomaten und quietschenden Spargelstangen ist unschlagbar. Und nachhaltig zugleich, da die Produkte nicht um den halben Erdball reisen müssen, bevor sie in unseren Ländern landen. Über 130 Rezeptideen für Wohlfühlfutter in Frühling, Sommer, Herbst und Winter sorgen für gute Laune und das nicht nur vegetarisch! Dazu gibt's jede Menge Anleitungen zum Glücklichein im Freien: Raus aufs Erdbeerfeld und die roten Früchtchen direkt von der Hand in den Mund genießen! Oder auch mal im Winter grillen und Maroni selbst rösten? Und als Clou noch ein Kapitel für die sogenannte 5. Jahreszeit mit Selbstgemachtem, Einkochtem und Geruchertem, um die Aromen vorratsbereit zu machen. Damit kann man sich auch in der Stadt jederzeit so richtig in the country fühlen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Kochen und Schreiben - das sind seine beiden Leidenschaften. Kein Wunder, dass sich Sebastian Dickhaut inzwischen als Foodjournalist und erfolgreicher Kochbuchautor einen Namen gemacht hat. Sebastian Dickhaut hat beides von der Pike auf gelernt: das Kochen und das Schreiben. Nach seiner Koch-Lehre arbeitet er vier Jahre lang in Frankfurts exklusiver Gastronomie und volontiert daraufhin bei einer hessischen Tageszeitung. Im Anschluss arbeitet er mehrere Jahre als Redakteur bei einem Kochbuch Verlag und macht sich 1995 schließlich als freier Autor und Journalist selbstständig. Er gründet den Münchner Gastro-Führer Delikatessen, schreibt Food-Reportagen, entwickelt Rezepte - und erfindet 1998 gemeinsam mit Sabine Slzer das Konzept zu "Basic cooking", der erfolgreichsten und innovativsten Einsteiger-Kochbuchreihe der letzten Jahre. Nach drei Jahren voller Kochen und Schreiben in Sydney gründet Sebastian Dickhaut in München das Werkstattbro "Die Kocherei", wo er heute Workshops veranstaltet, Bücher schreibt und Food-Konzepte für verschiedene Medien entwickelt. Er hat ein Herz für die Küchen Australiens, Japans und Österreichs und ist Mittagesser aus Leidenschaft. Mehr dazu unter: www.rettet-das-mittagessen.de Preise: Basic cooking: World Cookbook Award für das beste Grundkochbuch 1999. Basic baking: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland 2000. Cornelia Schinharl interessierte sich schon immer für kulinarische Themen. Nach einer fundierten Ausbildung bei einer bekannten Food-Journalistin machte sie sich 1985 als Redakteurin und Autorin selbstständig. Seither sind zahlreiche Kochbücher von ihr erschienen. Als Italienfan ist sie seit einigen Jahren vor allem in der Toskana unterwegs, auf der Suche nach neuen Rezepten und Geschichten.