

[Mobile ebook] Das grosse Familienkochbuch: Einmal kochen, zweimal geniessen 120 Rezepte, die allen schmecken

Das grosse Familienkochbuch: Einmal kochen, zweimal geniessen 120 Rezepte, die allen schmecken

Von Julia Hofer

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #166279 in BcherMarke: At VerlagVerffentlicht am: 2014-08-08Abmessungen: 10.67 x 1.18b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe312 Seiten | File size: 52.Mb

Von Julia Hofer : Das grosse Familienkochbuch: Einmal kochen, zweimal geniessen 120 Rezepte, die allen schmecken before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das grosse Familienkochbuch: Einmal kochen, zweimal geniessen 120 Rezepte, die allen schmecken:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Durchdachte Rezepte bringen tglich leckere Gerichte auf den Familientisch!Von RJ + YDJDas groe

Familienkochbuch von Julia Hofer, erschienen im AT-Verlag, bietet eine Fülle von leckeren unkomplizierten Familiengerichten die allen schmecken. Das Besondere an diesem Buch, es steckt voller guter Tipps und Tricks den Arbeitsaufwand beim Kochen so zu verringern, dass es möglich ist in einem turbulenten vier Personenhaushalt jeden Tag ein leckeres frisch gekochtes Gericht auf den Tisch zu bringen. Das Kochbuch ist entstanden als Julia Hofer es satt war Fertig-Gnocchi und immer dieselben Tomaten Spaghetti zu essen, weil es schnell geht. Die berufstätige Mutter von zwei Kindern sehnte sich nach richtigem Essen, aber wie soll das zeitlich gehen? Die Antwort darauf war, auf Vorrat kochen, so wie es schon die Gromutter machte. Julia Hofer entwickelt eine Leidenschaft für Rezepte, die nach dem Motto einmal kochen-zweimal Essen funktionieren. Das bedeutet nicht zwei Tage hintereinander Essen, sondern sogenannte Doppelrezepte. Also Gerichte die sich in der doppelten Menge zubereitet, am nächsten Tag ohne großen Aufwand in eine andere Leckerei verwandeln lassen. Wie beispielsweise Gefüllte Zucchini und am zweiten Tag Zucchini Farfalle mit Ras-el-Hanut. Diese Art zu kochen ist gesund, weil alles frisch gekocht und frei von Zusatzstoffen ist und dennoch ohne immensen Zeitaufwand auskommt. Mit ein bisschen Planung ist man eine effiziente Köchin und hat mehr im Repertoire die es sonst so nicht auf den Tisch schaffen. Mit köstlichen Gerichten wie: Bratete Huhn mit Tomaten-Gute-Besserung-Hühnersuppe-Krbissuppe mit Linsen-Gazpacho-Karottensuppe mit Speck-Spinatwhe mit gemischten Pilzen-Tomaten-Kartoffel-Whe-Pesto-Spaghettini mit Lauch, Speck und Knoblauch-Breite Nudeln mit Rindfleisch-Paprika-Sugo-Tomatensauce mit Butter und Rosmarin-Grieauflauf mit Zwetschgen-Gebratener Reis mit Gemse-Reiskhlein mit Lauch und Dip-Kartoffelrösti und Geschnetzeltes-Brathähnchen mit Zitrone und Gemse-Ofenguck mit Speck und Salbei-Knusprige Fischstäbchen-Zopftiere-Pausenbrötchen mit Aprikosen und Nüssen-Frozer Joghurt-Haferflockenkekse und vielen weiteren leckeren Rezepten. Essen ist eine vielschichtige Angelegenheit, die mit Kommunikation, Erziehung, Gesundheit und hoffentlich immer auch mit Genuss zu tun hat. Essen bedeutet nicht nur kulinarische Erlebnisse, bei Tisch werden unlesbare Probleme besprochen, die stets unfairen Mannschaftsaufteilung beim Fußballspiel ebenso, wie das Aufrollen der Spaghetti mit der Gabel. Dieses Kochbuch ist als Familienprojekt zu betrachten, denn Kinder mögen gerne die Gerichte essen, die sie selbst mit zubereitet haben. Um Kinder in die Küche zu bekommen, bietet dieses schöne Buch zusätzlich Köchenexperimente, wie Nudeln selber machen, Butter herstellen oder einen Brotaufstrich aus Nüssen und Schokolade selber machen. Die Aufmachung des schönen Einbandes mit robustem Deckel ist sehr hochwertig. Die vielen tollen Fotos von André Schneider präsentieren alle Gerichte seiner Frau sehr appetitlich. Ich finde Das große Familienkochbuch ein gelungenes Kochbuch, das in jeder turbulenten Familienküche gut zum Einsatz kommen kann. Ein Buch mit dem das Kochen Spaß macht. Nicht nur den Eltern sondern auch den Kindern. Sehr empfehlenswert! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. super idee Von Schmidum nicht stunden in der küche zu stehen oder sich von fertigerichten verlocken zu lassen, hat julia hofer ausprobiert, wie gesunde, leckere gerichte schneller zuzubereiten sind. die grundidee ist sofort einleuchtend und wird bestimmt bereits angewandt, zumindest von mir! doch nicht so ausgeföhlt praxisorientiert: vorkochen! ein teil der zutaten wird in grerer menge zubereitet, dann entweder eingefroren oder auf ganz andere weise am nächsten tag verwandt. so sind ca 120 rezepte (mit fleisch und fisch) entstanden, in einem schlaun, aber auch wunderschönm kochbuch präsentiert. die tollen fotos hat ihr mann gemacht, ein grafiker- passt! und neben zahlreichen tipps und tricks, auch speziellen ernhrungshinweisen, gibt es auch vieles, was speziell kindern schmeckt. einfach klasse. klar, man muss schon tief in die tasche greifen für dieses besondere buch, doch es lohnt sich!

Produktbeschreibung Einmal kochen, zweimal genießen. 120 Rezepte, die allen schmecken Gebundenes Buch "Einmal kochen zweimal essen", das ist die Grundidee dieses Kochbuchs. So lässt sich die alltägliche Familienküche praktisch, abwechslungsreich und dazu maximal zeit- und arbeitssparend bewältigen. Alle vorgeschlagenen Gerichte können auf Vorrat gekocht werden. Sie lassen sich entweder einfrieren, oder gewisse Zutaten werden in größeren Mengen gekocht und am nächsten Tag in ein völlig neues Gericht verwandelt. Ein schlaues Familienkochbuch mit über 120 Rezepten, die nicht nur Kindern, sondern auch Erwachsenen schmecken und die sich im hektischen Alltag berufstätiger Eltern bewahren. Mit viel praktischem Köchenwissen und den besten Tricks, die Arbeit und Zeit sparen.

Kurzbeschreibung Mit der Grundidee Einmal kochen zweimal genießen zeigt dieses Kochbuch, wie sich die alltägliche Familienküche praktisch, gesund, abwechslungsreich und dazu maximal zeit- und arbeitssparend bewältigen lässt: Alle vorgeschlagenen Gerichte können auf Vorrat gekocht werden. Sie lassen sich entweder einfrieren, oder gewisse Zutaten werden in größerer Menge gekocht und am nächsten Tag in ein völlig neues Gericht verwandelt. Warum nicht gleich die doppelte Menge Pasta in den Topf schmeißen, damit es am Tag darauf noch für einen köstlichen Auflauf reicht? Oder zwei Hähnchen in den Backofen schieben und aus dem übriggebliebenen Fleisch ein leckeres Arroz con pollo zubereiten? Ein schlaues, schön gestaltetes Familienkochbuch mit über 120 Rezepten, die nicht nur Kindern, sondern auch Erwachsenen schmecken und die sich im hektischen Alltag berufstätiger Eltern bewahren. Mit viel praktischem Köchenwissen und den besten Köchentricks, die Arbeit und Zeit sparen. Begleitende Texte beleuchten aktuelle familienbezogene Ernährungsthemen gesunde kindgerechte Ernährung, das Megathema Zucker, die Bedeutung des gemeinsamen Familienessens. Spannende Köchenexperimente zeigen, wie sich Kinder für Küche und Kochen begeistern lassen. über den Autor und weitere Mitwirkende Julia Hofer 1970 geboren, langjährige Redaktorin der Zeitschrift '

annabelle' und ausgezeichnet mit dem Zürcher Journalistenpreis. Heute schreibt sie für die Zeitschrift 'Beobachter Natur', unter anderem eine Food-Kolumne und über Ernährungsthemen. Sie lebt mit ihrer Familie in Winterthur. Andre Schneider 1967 geboren, Gründer und Partner der Kommunikationsagentur Popeye (Zürich). Seit 2004 selbstständiger Grafiker. Teilt die Leidenschaft für gutes Essen mit seiner Frau und Lieblingskchin Julia Hofer.