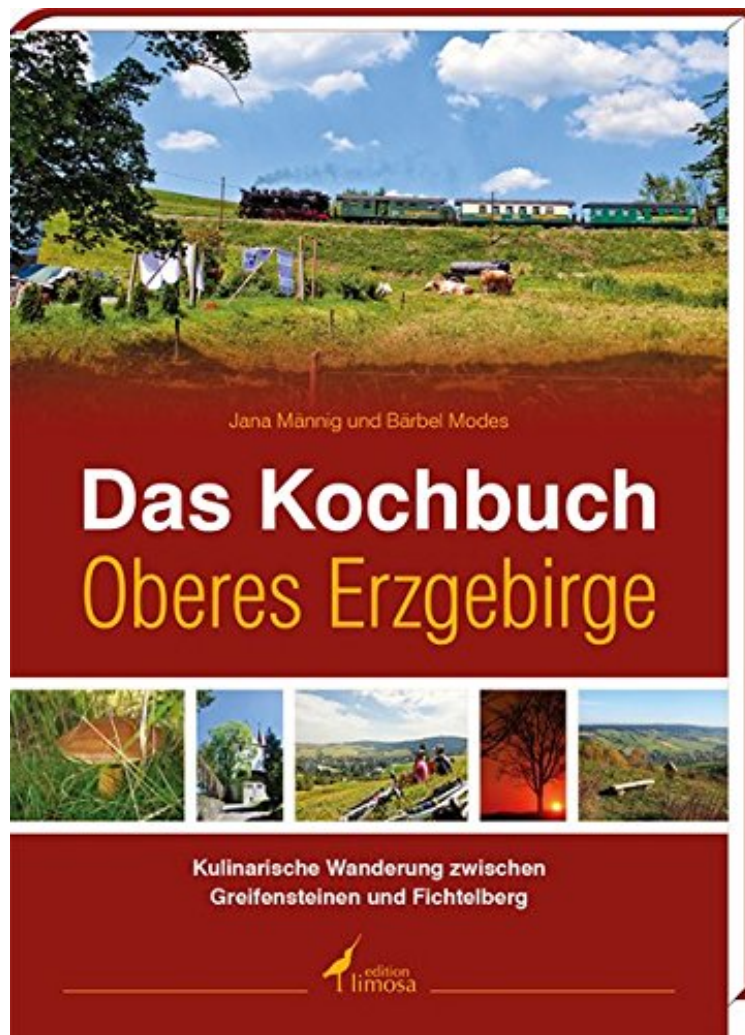


(Ebook free) Das Kochbuch Oberes Erzgebirge: - Kulinarische Wanderung zwischen Greifensteinen und Fichtelberg -

Das Kochbuch Oberes Erzgebirge: - Kulinarische Wanderung zwischen Greifensteinen und Fichtelberg -

Von Jana Mnnig, Brbel Modes
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #859899 in BcherVerffentlicht am: 2014-11-01Abmessungen: 9.84 x .67b x 7.05l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 64.Mb

Von Jana Mnnig, Brbel Modes : Das Kochbuch Oberes Erzgebirge: - Kulinarische Wanderung zwischen Greifensteinen und Fichtelberg - before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kochbuch Oberes Erzgebirge: - Kulinarische Wanderung zwischen Greifensteinen und Fichtelberg -:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein "Muss man haben" fr Erzgebirgsliebhaber!Von Tilla WinterlichAls gebürtige Erzgebirgerin bin ich "hin und weg" von diesem Kochbuch!Nicht nur allein wegen der traditionellen Kochrezepte sondern auch wegen der heimatlichen Fotos

und originellen Geschichten! Den Autorinnen ist durch detailgetreues Recherchieren ein herausragendes Buch gelungen, das meiner Meinung nach jeder Erzgebirgsfreund in seinem Regal stehen haben sollte! Eine wunderbare kulinarische Reise durch das obere Erzgebirge! 6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kann man nur empfehlen! Sehr schnes Kochbuch Von Zar_Franz Das Buch wurde mit so viel Liebe zum Detail gestaltet. Wunderschöne Fotos aus unserer erzgebirgischen Heimat, kombiniert mit tollen regionalen Rezepten, die bereits unsere Vorfahren zubereitet haben. Schon immer wurden im Erzgebirge Erzeugnisse, die Wald, Feld und Wiese boten, genutzt. Die Verwendung der Kartoffel in vielen verschiedenen Varianten hat sich über viele Jahre bewahrt. Ganz großes Lob an alle Beteiligten!! 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Als ob es meine Grotante geschrieben hätte :-)) Von kalenderblatt Meine Grotante hat gekocht "wie bei mir zuhause", wenn wir bei ihr waren, und "bei ihr zuhause" war das Erzgebirge. Ich hatte die Namen der Gerichte schon längst wieder vergessen, aber dieses Kochbuch von Mnig und Modes bringt sie mir in Wort und Bild wieder ins Gedächtnis. Die Rezepte sind so gut geschrieben, dass ich mir jetzt zutraue, das eine oder andere Gericht selbst zuzubereiten. Auch die vielen Geschichten um die und von den "Erzgebirgern", ergänzt mit guten Fotos, habe ich gern gelesen; manches hätte von meiner Grotante stammen können... So ist dieses Buch mehr als ein Kochbuch und durchweg empfehlenswert.

Kurzbeschreibung Als 'Gutschmeckguschel' bezeichnet sich der Erzgebirger gerne selber. Für den Feinschmecker gibt es Hummer, Trüffel, T-Bone-Steaks und französische Käse, das 'Gutschmeckguschel' liebt Buttermilchgetränke, Raachmad, Schwammesuppe und einen gebrotenen Kuhosn. Freilich ist auch der Gebirgsbewohner des 21. Jahrhunderts offen für Neues, mag Pizza, isst Pommes und hantiert beim Chinesen ebenso geschickt mit den Stöckchen, wie seine Zeitgenossen anderer Regionen. Die Oberwiesenthaler Köchin Bräuer Modes und ihre Tochter, die Historikerin und Autorin, Jana Mnig, schauten Profis und Hobbyköchen aus der Region über die Schultern. Sie sammelten Lieblingsrezepte und Zubereitungstipps, kamen mit den Menschen ins Gespräch und haben nebenbei die eine oder andere heitere, interessante oder beruhigende Geschichte erfahren und für Sie aufgeschrieben. Illustriert werden Rezepte und Anekdoten von wunderschönen Fotos einer einzigartigen Region. Für dieses Buch haben wir leckere und leicht nachzukochende, regional typische und auch moderne Rezepte gesammelt und ausprobiert. An der Kartoffel kommt diese Auswahl ebenso wenig vorbei, wie am Neunerlei, doch ist es damit noch lange nicht getan. Vielen professionellen Köchen und Köchinnen, aber auch Nachbarn, Freunden und Bekannten haben wir beim Kochen und Backen über die Schulter geschaut. Traditionelles und Altbekanntes aber auch interessante Neuschöpfungen kamen uns bei unseren Reisen auf die Teller, so die Autorinnen. Mancher Skifahrer wird sich beglückt an den Moment erinnern, als ihm im gemtlichen Gasthaus eine dampfende Portion Gulasch mit Knödeln serviert wurde ganz gleich ob auf schsischer oder auf böhmischer Seite. Die Köchen jenseits und diesseits der Grenze sind sich seltsam fern und nah zugleich. Und wenn auch der Fokus auf den Gebieten rund um Scheibenberg, Phlberg, Brenstein und Fichtelberg liegt, riskieren die Autorinnen doch gern einen Blick in Richtung Kruhnory dem Erzgebirge auf böhmischer Seite. So unwirtlich zeitweise das Klima ist, so karg die Vegetation mitunter erscheint, der Erzgebirger liebt seine Heimat und passte sich zu allen Zeiten den Gegebenheiten an. Wenn der Boden kaum mehr als Kartoffeln hergibt, dann entstehen Rezepte rund um die braune Knolle, die in ihrer Mannigfaltigkeit ihresgleichen suchen. Was aus Wäldern und Flüssen herausgeholt werden konnte, wurde haltbar gemacht und wenn es etwas zu feiern gab, dann ließen sich auch die Gebirgsbewohner nicht lumpen. Allein neun verschiedene Gerichte umfasst das traditionelle Weihnachtsessen im 'Weihnachtsland Erzgebirge'. Die Rezepte dafür finden Sie in diesem Buch.