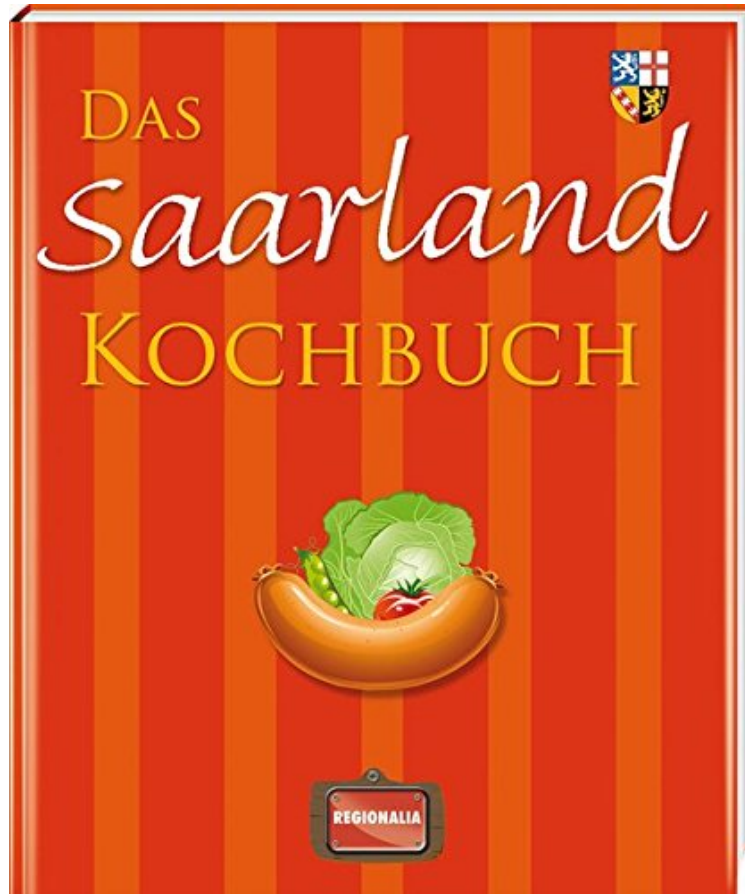


(Get free) Das Saarland Kochbuch

Das Saarland Kochbuch

Von Regionalia Verlag
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #209262 in BcherVerffentlicht am: 2013-12-01Abmessungen: 8.07 x .79b x 6.77l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 73.Mb

Von Regionalia Verlag : Das Saarland Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Saarland Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. echt saarlndisch!Von Ruthdieses sehr gnstige Buch nist zwar ohne Bilder, aber dafr sind alle saarlndischen Spezialitten enthalten und leicht nach zu kochen!Auch gibt es Infos zu einigen Stdten im Saarland. Mir gefllt das Buch sehr gut und ich habe es schon einige Male verschenkt und es kam gut an!1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider ohne Bilder!Von M. K.Dieses Kochbuch enthlt viele typische saarlndische Gerichte, die ich noch von meiner Oma kenne.Ideal zum Nachkochen, wenn man (wie ich) aktuell nicht im Saarland wohnt und einen das Heimweh (insbesondere die saarlndische Kche ;)) plagt. Zudem mit nettne Hinweise auf die "greren", saarlndischen Stdte.Allerdings ist es sehr schade, dass keine Bilder enthalten sind und so manches Gericht (Dibbelabbes u.a.) fehlt.Von daher leider nur 3 Sterne6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hin- und hergerissen...Von AxelIch lebe als Saarlnder in Mnchen und habe das Buch von meiner Mnchner Ehefrau, die gerne meine saarlndischen Spezialitten isst, geschenkt bekommen.Zuerst das Positive:In dem Buch sind einige 'Klassiker'

der saarländischen Küche, die **w i r k l i c h** in saarländischen Familien wchentlich gekocht werden und die im saarländischen 'Kochbuchklassiker' 'Das Kochbuch aus dem Saarland' (Hilker Verlag) fehlen, z.B. Eierschmier, Zwiwwelschmier, Quer dorch de Gaade, Gebischeltdes. Die Rezepte sind auch - mehr oder weniger - 'authentisch': sie sind von den Zutaten her so, wie ich sie auch gelernt habe. Nun zum Negativen: Ein saarländisches Kochbuch ohne Dibbelabbes? Das ist wie ein schottisches Kochbuch ohne Haggis oder ein Hamburger Kochbuch ohne Labskaus! Die saarländische Küche ist kartoffellastig. Bei den meisten Rezepten kommt es darauf an, **w e l c h e** Kartoffelart ich benutze (mehlig, vorwiegend festkochend, festkochend). Nehme ich die falsche, geht das Rezept schief... Diese Angabe fehlt (sie fehlt allerdings auch im schon erwhten 'Kochbuchklassiker')! Es heit 'Bibbelschesbohnesupp' und nicht 'Dibbelschesbohnesupp': Neben dem Fehlen des Dibbelabbes nehme ich mal an, dass dies ein weiterer Beleg dafür ist, das Nicht-Saarländer bei der Zusammenstellung saarländische Rezepte gegoogelt haben (die falsche Schreibweise taucht auch bei chefkoch.de auf) und dabei manchmal Glck hatten, manchmal auch nicht...

Kurzbeschreibung Die kulinarische Reise durch die Regionen lsst uns lange im Saarland verweilen, denn die dortige Küche bietet groe Gaumenfreuden. Sauerbroode, Schsselgeschttelte, Dibbehaas, gefllte Lyoner, Krommbeerkerschdscher, Ziwweltunk ... ber 60 originale und schmackhafte Gerichte!