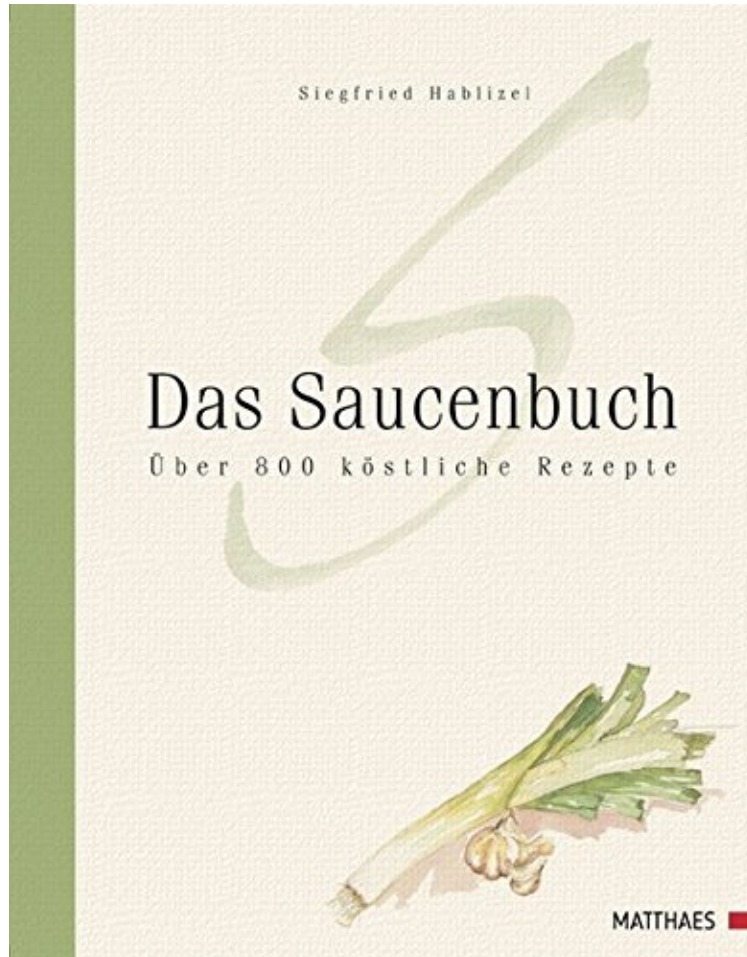


[Free read ebook] Das Saucenbuch: ber 800 kstliche Rezepte

Das Saucenbuch: ber 800 kstliche Rezepte

Von Siegfried Hablzel
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #551818 in BcherVerffentlicht am: 2009-08-31Abmessungen: 12.28 x 1.38b x 9.611, Einband: Gebundene Ausgabe328 Seiten | File size: 18.Mb

Von Siegfried Hablzel : Das Saucenbuch: ber 800 kstliche Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Saucenbuch: ber 800 kstliche Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erstklassige, einmalige und leckere SaucenVon Daniela Hanisch (Media-Mania)"Das Saucenbuch" ist ein groformatiges Kochbuch, in dem man ber 800 unterschiedliche Rezepte fr Saucen aller Art und Verwendung finden kann. Alle Kapitel sind gut und klar aufgebaut, so dass man rasch das Gesuchte findet. Hilfreich ist dabei auch das Register, das man nach Gruppen, aber auch komplett nach dem Alphabet durchsuchen kann. Auch wenn man aufgrund des Arbeitsaufwands fr die Fonds ein wenig abgeschreckt wird am Anfang, da deren Herstellung so viel Zeit verschlingt, begreift man rasch, dass die Herstellung leckerer Saucen keine Hexerei ist. Oftmals sind es allein die Ingeren Kochzeiten, die ein Rezept langwierig machen. Fr die Herstellung selbst bentigt man meist lediglich einige klein geschnittene Zutaten, einen Topf, vielleicht einen Mixer, und schon ist man fertig. Gerade die besten Saucen sind

die, die lediglich aus einer Handvoll Zutaten bestehen und fix zubereitet sind. Für jeden Geschmack ist hier etwas dabei. Von Grund auf lernt man, wie Mayonnaise zubereitet wird oder wie man Frankfurter Grüne Sauce zubereitet. Und die Zutaten hat man schnell bei der Hand, außer natürlich, wenn man ausnahmsweise Langusten oder Kaviar benötigt. Viel interessanter ist, dass die Fülle an Rezepten zum Austesten verleitet, da immer auch angegeben wird, zu welchen Speisen dieses Rezept am besten passen könnte. Und so kommt man dazu, dass man auf einmal mit Mango, Minze oder Walnüssen experimentiert, seine Gäste durch neue Genüsse überrascht und sich dabei noch nicht einmal allzu sehr anstrengen muss. Es gibt wenige Bücher, die das halten, was sie versprechen und noch weniger Bücher, die die Erwartungen, die in sie gesetzt werden, übertreffen. "Das Saucenbuch" ist jedenfalls solch ein Kandidat. Hier bekommt der Hobbykoch eine unglaubliche Fülle an raffinierten Rezepten vorgesetzt, die teilweise traditionell überliefert aus alten Kochbüchern stammen, teils aus der halben Welt und teils neu komponiert wurden und benötigt dazu noch nicht einmal allzu viel Mühe, um diese herzustellen. Dies erstaunt, denn von einem gehobenen Kochbuch erwartet man eigentlich recht komplizierte Rezepte. Doch man ist positiv überrascht, denn die Rezepte sind nicht nur erstklassig gut nachzukochen, sondern munden auch exzellent. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. einmaliger Fundus
Von Kuni
Ich schließe mich mit voller Überzeugung meiner Vorrezensentin an! Ergänzend möchte ich noch hinzufügen, dass die unglaubliche Vielfalt oft auch einfacher Saucen genauso beeindruckt wie andererseits viele alte, teilweise Jahrhunderte alte Saucen gezeigt werden (mit Alters- oder Quellenangabe). Daher dürfte diese Zusammenstellung ziemlich einmalig sein. Ein toller Schinken und absolut unerlässlich für Sammler!

Kurzbeschreibung
Haben Sie nicht auch schon mal beim Genuss einer guten Sauce gesagt: Da brauch ich gar nicht mehr als ein Stück Brot oder ein paar Nudeln dazu. So eine leckere Sauce ist vielleicht die schönste Nebensache des Geschmacks und verdient ganz besondere Beachtung, die ihr in diesem Buch geschenkt wird. Mit über 800 Rezepten, von der klassischen Fleischbrühe bis hin zur karibischen Passionsfruchtsauce, gibt es wohl kaum ein vergleichbares Werk, das die Welt der feinen Saucen umfassender beschreibt. Neben den Rezepten für Grundsaucen und Fonds, Saucen zu Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Krustentieren sind exotische Saucen, Ketchups und Chutneys, Pastasaucen, Dips, Brotaufstriche, Buttermischungen, Salatsaucen, Marinaden, Sabayons sowie Saucen zu Speisen enthalten. Nahezu alle Länder der Welt sind mit ihren bekannten und außergewöhnlichen Saucenkreationen vertreten und manche klassische Sauce wird zeitgemäß interpretiert.