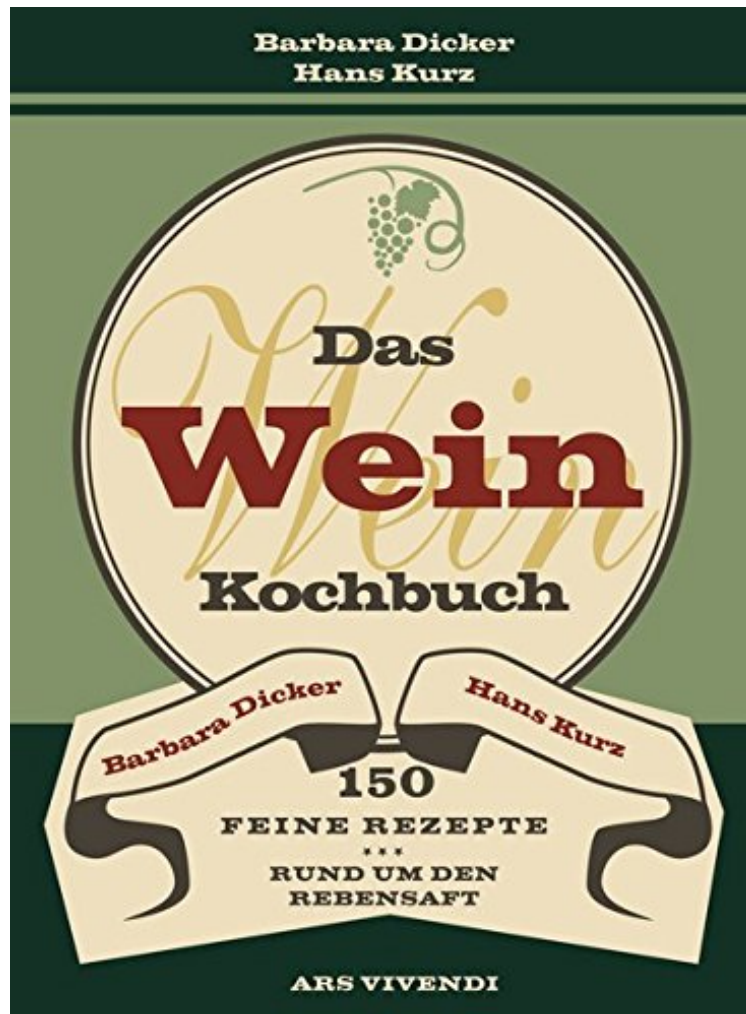




(Download pdf) Das Weinkochbuch - 150 feine Rezepte rund um den Rebensaft

Das Weinkochbuch - 150 feine Rezepte rund um den Rebensaft

Von Barbara Dicker, Hans Kurz
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #464519 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-30Abmessungen: 8.98 x .63b x 5.51l, Einband: Taschenbuch165 Seiten | File size: 76.Mb

Von Barbara Dicker, Hans Kurz : Das Weinkochbuch - 150 feine Rezepte rund um den Rebensaft before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Weinkochbuch - 150 feine Rezepte rund um den Rebensaft:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kein einziges Bild!!!Von HerrinIch finde es fast schon eine Frechheit ein Kochbuch zu gestalten und nicht ein einziges Bild von einem Gericht zu zeigen. Das Buch besteht wirklich aus purem TEXT. Htte nicht gedacht, dass es so etwas bei Kochbchern überhaupt gibt. Vor allem lesen sich manche Gerichte so als kme es auch auf eine geschickte Prsentation an.Auerdem stren die mchte-gern-witzigen Gerichtenamen, die sich auf die Namen der verwendeten Weine beziehen. Man kann sich selbst vorstellen wie dmlich die Wortspiele mit Weinnamen wie Dornfelder, Domina und Katzenbeier sind.KEINE KAUFEMPFEHLUNG!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Ideen!!Von

Mario V. Meine Familie und ich haben groen Spa mit den leckeren Rezepten und es ist ein wahrer Wettbewerb um das Kochen mit verschiedensten Weinen entstanden... Wirklich witzig! Einige meiner Freunde durften sich bereits ber ein Exemplar freuen. Eine Geschenkidee, die bisher super ankam. Danke fr all die reizvollen Ideen darin! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kreative Ideen und gut geschrieben Von A. Bcher Das Buch ist gelungen und kurzweilig geschrieben. Tolle Aufteilung nach verschiedenen Themen, z. B. Vorspeisen, Salate, Suppen etc. - das macht die Auswahl leicht. Dank der Beschreibung kann man das Gericht gut nachkochen und mit ein wenig Fantasie strt es auch nicht, dass keine Bebilderung der Speisen zu finden ist.

Pressestimmen Ein Buch fr Weinliebhaber, die den edlen Rebensaft nicht nur trinken, sondern auch essen wollen. (Bayerischer Rundfunk) 150 Rezepte [...], um [...] Leser zu beschwingen und in unbekannte Geschmackswelten vordringen zu lassen (Frnkischer Tag) Eine lngst berfligte Ergnzung fr Weinliebhaber und Hobbykche (Wein mehr) Kurzbeschreibung Sie haben es wieder getan: Nach dem Erfolg von "Bierkochbuch" und "Schnapskochbuch" vervollstndigen Barbara Dicker und Hans Kurz nun die "Promilletrilogie" bei ars vivendi mit Rezepten rund um den Rebensaft. Egal, ob rot oder wei, aus ihrer frnkischen Heimat oder aus fernen Lndern die beiden Wort- und Herdknstler prsentieren ihre kulinarischen Kreationen mit Wein auf inspirierende Art mit vielen praktischen Tipps. Dabei gehen sie weit ber Klassiker wie Coq au Vin und Rotweinkuchen hinaus: Wie wre es zum Beispiel mit einem Riesling-Risotto, einem Meersault-Sppchen oder saftigen (Sch-)Weine-Medaillons? Dazu einen Salat mit Weindressing, und als Dessert feine Muskateller-Meringem? Alle Rezepte sind wie gewohnt leicht nachkochbar und entfhren Weinliebhaber und Hobbykche in bisher unbekannte Geschmackswelten. Sehr zum Wohle! ber den Autor und weitere Mitwirkende Barbara Dicker, 1964 in Franken geboren, studierte Anglistik und arbeitet fr das Fachmagazin stilmarkt, das sich Schnem und Praktischem fr Kche und Tisch widmet. Bei ars vivendi verffentlichte sie gemeinsam mit ihrem Mann Hans Kurz Das Bierkochbuch (2011) sowie Das Schnapskochbuch (2012). Hans Kurz ist Redakteur bei einer Tageszeitung in Bamberg. Er studierte Sinologie und Politische Wissenschaften, jobbte als Taxi- und Kurierfahrer, als wissenschaftlicher Hilfsbibliothekar, im Buchhandel sowie als bersetzer, Werbetexter, Kulturmanager und freier Journalist. Bei ars vivendi erschien im Mai 2013 sein Kriminalroman Hhnertod.