

(Download free pdf) Das Winterkochbuch: 120 Rezepte, die Leib und Seele wremen

Das Winterkochbuch: 120 Rezepte, die Leib und Seele wremen

Von Jane Lawson, Brett Stevens

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #244372 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-17 Abmessungen: 11.38 x 1.18b x 9.72l, Einband: Gebundene Ausgabe 288 Seiten | File size: 35.Mb

Von Jane Lawson, Brett Stevens : Das Winterkochbuch: 120 Rezepte, die Leib und Seele wremen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Winterkochbuch: 120 Rezepte, die Leib und Seele wremen:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Spitzen Winterrezepte in ungewöhnlicher Verpackung Von Jb In dieses Buch sollten Sie unbedingt hineinschauen, denn leider kann man auf den ersten Blick überhaupt nicht sehen, welche Qualitt darin steckt. Ich finde, es schreckt sogar zu Beginn ab: Woran das liegt? Am Cover - das erinnerte mich zuerst an ein Bastelbuch. Dann das Layout - Graue Schrift auf weiem Grund. Das ist nicht wirklich zum entspannt Lesen. Format und Fotos - Es ist relativ groformatig und die Fotos sind sehr ansprechend doch zu stylisch als denn wirklich aus der Kche kommend. So dass es sich scheinbar mehr als Coffetable-Book anbietet und nicht als Gebrauchsbuch in der Kche. Das wird zudem noch dadurch unterstrichen, dass sich keine Angaben zu Kochzeiten oder Nhrwerten im Buch finden. Die Rezepte sind nach einer mir nicht wirklich ersichtlichen Logik in folgende nichtssagende Themen aufgeteilt: -Gegen den Winterblues - Was uns wrmt - In Luxus schwelgen - Fein und festlich tafeln Dahinter verstecken sich dann unter anderem Suppen, deftige Gerichte, viele Nachspeisen und warme Wintergetrnke. Doch wieso vergebe ich dann 4 Sterne? Kurz zur Vorgeschichte: Jane Lawson ist Australierin und hatte - laut ihrer Einleitung im Buch - seit den Kindheitstagen ein wahres Faible fr die "typischen"

kalten Weihnachten in Europa mit all ihren deftigen Speisen, Backwaren und wärmenden Getränken. Dem ging sie später nach, indem sie unter anderem Deutschland, Tschechien, Skandinavien und die Alpenländer bereiste und dabei möglichst viele Varianten von jedem Rezept mit nach Hause nahm. Daraus entwickelte sie dann die für sie stimmigsten Versionen. Sie werden also in diesem Buch keine "rein"-nationalen Rezepte finden. Das Kombinieren der unterschiedlichen regionalen Zubereitungsarten und Küchenbesonderheiten hat sich gelohnt und für mich ist das Buch eine Bereicherung. Für die Gerichte werden oft viele Zutaten benötigt, darunter meist mehrere Gewürze. Die Ergebnisse sind teils ein echter Hit. Bei uns gab es unter anderem: Bigos mit Entenkeulen, Lachsfilet mit Rotweinsauce auf Wirsing, Korianderhuhn in Walnuss-Sauce, Panettone mit schmelzender Marshmallow-Schoko-Füllung, Polentakuchen mit Maronen-Honig-Fenchel-Butter, Kaffee mit Lebkuchengewürz und den Holunderpunsch mit Gin und Zitrone! Das sind solche Wintergerichte, die beim Kochen sicher auch ihren Aufwand haben aber auch wahrlich Spa machen. Man kann es als so richtig zufrieden machend bezeichnen, was man dann am Ende aufischt. Wobei aufischen eher zu derb klingt. Die Ergebnisse waren alle eben doch raffinierter als es sich oft nur dem Titel nach anhört. Die Gerichte zählen meist zur leicht anspruchsvollen Klasse, was hier aber nicht abschrecken soll! Es ist wirklich gut machbar bzw. gut genug zum Nachkochen erklärt. Abgesehen der Eingangs erwähnten Defizite ist das ein Buch, dass es in dieser Art der edlen-stylischen Aufmachung zusammen mit den wonnigen Rezepten bisher nicht gibt. Ich kann es jedem "Winterkoch" ans Herz legen. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderschön Von Vanja Habe es als Geschenk gekauft und wollte es aber gleich für mich selber haben. Es ist das Geld wert. Wunderschöne Fotos und super Rezepte.

Kurzbeschreibung Baby, it's cold outside! Hier zeigt sich der Winter von seiner verführerischen Seite. Wenn's draußen kalt ist und die Schneeflocken tanzen, dann ist es Zeit für Rezepte, die Leib und Seele wärmen. Im Ofen prasselt das Holzfeuer, man macht es sich mit einer Decke auf dem Sofa gemütlich, und ein köstlicher Duft aus der Küche zieht durchs Haus. Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Kastanien und Jakobsmuscheln, Pochierte Kalbsnuss mit Rote-Bete-Spitze, später Glühwein und dazu Butterstollen. So kann der Winter kommen! Über den Autor und weitere Mitwirkende Bereits als Kind entdeckte Autorin JANE LAWSON ihre Liebe zum Kochen. Sie arbeitete viele Jahre als Chefköchin in Sydney und hat bereits mehrere Kochbücher veröffentlicht, unter anderem BBQ Food for Friends, für das sie 2003 den Gourmand World Cookbook Award bekam.