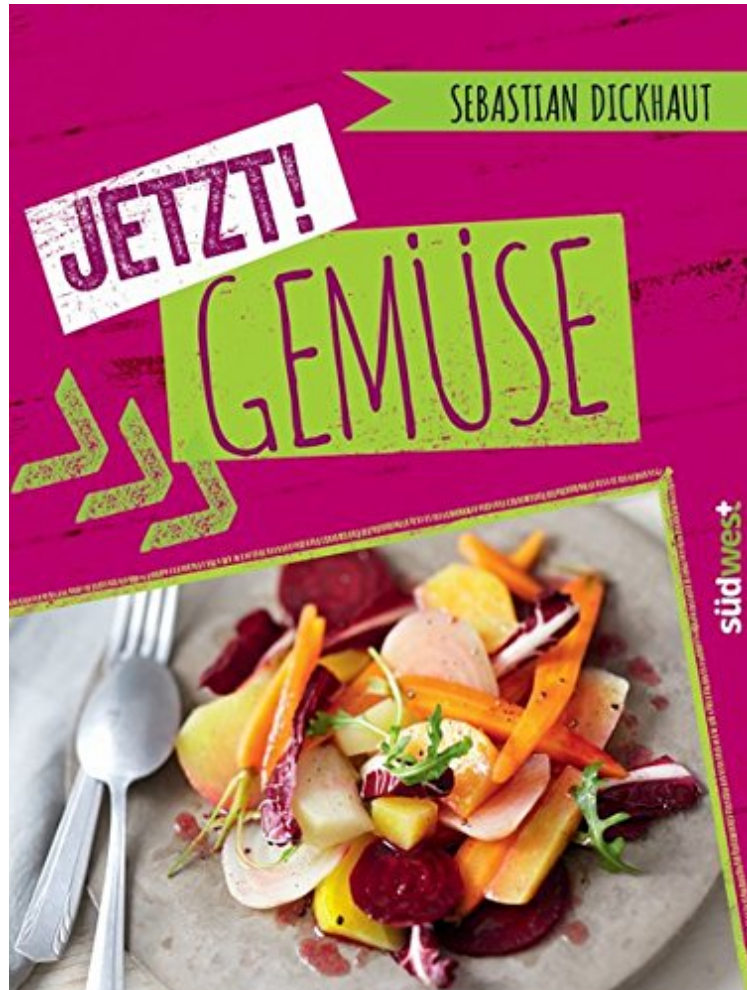


(Pdf free) JETZT! Gemse

JETZT! Gemse

Von Sebastian Dickhaut

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #256684 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-08Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 41.Mb

Von Sebastian Dickhaut : JETZT! Gemse before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised JETZT! Gemse:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen13 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Praktischer Alltagshelfer fr alle, die mehr Gemse essen wollen...Von SushisanIch habe zum jetzigen Zeitpunkt elf Rezepte aus dem Kochbuch von Sebastian Dickhaut ausprobiert, die allesamt sehr schmackhaft waren:*Mhrensptzle*Provençalisches Ratatouille*Spinatsalat mit Fenchel und Jogurth*Gefllte Paprika*Tagliatelle mit Krbispesto*Krbis vom Blech*Gnocchi mit Rosenkohl*Brokkoli mit Raita*Rote Beete Ragout*Mhrenkse*Big ZacVom Schwierigkeitsgrad her sind die Rezepte nicht kompliziert und deswegen auch fr Anfnger geeignet. Da ich schon gewisse Gemsekocherfahrungen und Vorlieben habe, habe ich die meisten Rezepte hinsichtlich der Zutaten und Zubereitungsarten ein wenig angepasst, manchmal auch nur aus dem Grund, weil ich eine bestimmte Zutat nicht da hatte. Kerbel war zum Beispiel aktuell nicht aufzutreiben.Die Gemse Rezepte habe ich als Beilage fr Fleisch- oder

Fischgerichte eingesetzt. Alleine waren sie für meine drei Jungs meistens zu wenig stützend, abgesehen von den Tagliatelle und Gnocchi. Ich freue mich schon darauf im Frühjahr die Spargelrezepte auszuprobieren, "Jetzt! Gemse" wird mich also noch eine Weile begleiten. Von der Aufmachung her fand ich es okay. Als Manko empfand ich, dass nicht zu jedem Rezept ein Bild des Ergebnisses vorhanden ist. Das Lesezeichen hat mir sehr gut gefallen. Die oberlehrerhaften Tipps der Wagners hätte man sich meiner Meinung nach sparen können. Aber das optimale Register kann man streiten. Wichtig ist, dass man nach Gemsesorten suchen kann, was der Fall ist. Schwierig wird es allerdings bei Rezepten mit mehreren Gemsesorten, wie beim Provenzalischen Ratatouille. Dieses Rezept unter "P" einzuordnen ist nicht geeignet es schnell zu finden. Meiner Meinung nach müsste man es unter "R" einsortieren: Ratatouille, provenzalisch. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ab Jetzt! Werden wir gesünder! Von Jolie(...) Ab Jetzt! Werden wir gesünder! Jeder von uns kennt doch einen Vegetarier, Veganer oder jemanden der sich bewusst ohne Fleisch oder andere tierische Produkte ernährt. Ich habe da eine Freundin, die fühlt sich seither pudelwohl und hat mir das vorgeschlagen, dass auch mal auszuprobieren. Nun bin ich im Moment eh daran meine Ernährung auf gesund umzustellen. Denn ich denke, dass die meisten Krankheiten der falschen Ernährung zu schulden sind und will das auf alle Fälle vermeiden. Sowie so stehe ich auf Gemse wie Krabis, Karotten und Maracujas, davon könnte ich Kiloweise essen! Fleisch gibt es bei uns eh nicht zu oft, vielleicht 2-3 Mal in der Woche. Früher war ich nämlich auch schon Vegetarier ohne Absicht (Ich kann bis heute kein Fleisch am Knochen sehen). Bei 110 Rezepten in dem Buch fallen mir Jetzt! jeden Tag etwas Neues ein, was ich nachkochen kann. Alle Rezepte sind sehr leicht nachzukochen, habe hier im Bild das Rezept von Seite 156, dem Krabis mit Couscos und Feta. Anstatt Couscos habe ich das derzeit angesagte Quinoa genommen. Vom Einkaufen bis hin zur Zubereitung des exotischen Paksoi und der seltenen Topinambur (hatte bisher nie davon gehört), aber das 1x1 des Gemsewissens, wird alles detailliert erklärt. Es bleiben dazu keine Fragen offen! Dann beginnt das Buch mit den Vorspeisen wie Bruchetta, Lauchbutter, Rote Linsencreme, Guacamole mit Tortilla-Fritten (ob etwas Vegan ist, steht immer wieder dran, die anderen Gerichte kommen dafür völlig ohne Fleisch aus) ich kann euch nicht alle Gerichte aufzählen, denn es sind zu viele. Die Bilder müsst ihr euch unbedingt anschauen, hmmm jummy jummy! Es ist ein sehr dickes Kochbuch, bei denen euch die Ideen nicht ausgehen werden! Zum Schluss findet ihr auf der letzten Seite noch ein tolles Lesezeichen! Es zeigt auf, welches Gemse gerade Saison hat... und praktischerweise dann am günstigsten ist! Hier zähle ich schnell auf, wie viele Rezepte es zu den verschiedensten Gemsearten gibt: Artischocken (2), Auberginen (7), Austernpilze (3), Avocados (3), Blumenkohl (3), Bohnen (5), Brokkoli (2), Champignons (4), Chicoree (1), Chinakohl (1), Erbsen (3), Fenchel (2), Grünkohl (1), Gurken (10), Kartoffeln (6), Knollensellerie (2), Kohlrabi (1), Kopfsalat (1), Kraut (1), Krabis (6), Lauch Lauchzwiebeln (7), Linsen (2), Mais (1), Mangold (1), Möhren (9), Paksoi (1), Paprika (6), Pastinaken (2), Petersilienwurzeln (1), Pilze (3), Radicchio (2), Radieschen (5), Rettich (1), Rosenkohl (2), Rote Bete (3), Rotkohl (2), Rben (4), Schalotten (2), Schwarzwurzeln (1), Shiitakes (1), Spargel (6), Spinat (3), Staudensellerie (3), Steckrüben (2), Suppengrün (2), Tomaten (13), Topinambur (2), Weikohl (1), Wirsing (1), Zucchini (4), Zuckerschoten (3), Zwiebeln (7). 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für Veganer, Vegetarier und Allesesser! Von Hamlet In den letzten Jahren hat die Zahl der vegetarischen und veganen Gemse-Kochbücher inflationär zugenommen. Allerdings ist sowohl die Qualität als auch die Alltagstauglichkeit dieser Publikationen sehr unterschiedlich. Bei den Veganer-Gurus gibt es kaum ein Rezept, das ohne die Zugabe von irgendwelchen Soja-Produkten auskommt, bei den normalen Köchen werden Zutaten benötigt, für deren Beschaffung man immensen logistischen Aufwand betreiben muss, oder aber es wird alles mit Chili und Koriandergrün dermaßen berührt, dass von dem ursprünglichen Geschmack des Gemses am Ende nichts mehr übrig bleibt. Anders bei Sebastian Dickhaut. Dessen neueste Veröffentlichung Jetzt! Gemse ist genau so, wie ein Kochbuch sein sollte: übersichtlicher Aufbau, Zutaten, die überall erhältlich sind, praktikable Rezepte von einfach bis raffiniert, für die man aber nicht stundenlang am Herd stehen muss und die den Eigengeschmack der Produkte erhalten und nicht beseitigen - und alles mit ansprechenden Fotos und informativen Textbeiträgen versehen. Der Autor ist nicht nur Koch und Food-Journalist, sondern auch Mitbegründer der Basic Cooking-Reihe. Und das merkt man den Rezepten an, sie sind basic und orientieren sich an heimischen Produkten, die im Idealfall saisonal und nach Möglichkeit aus regionalem Anbau verwendet werden sollten, was mir zuerst sympathisch ist. Dickhaut verwendet zum einen die klassischen Gemse, stellt aber auch die alten und weniger bekannten Sorten vor und animiert zum Nachkochen. Und natürlich gibt es auch Rezepte zu leckeren Gerichten aus den Urlaubsländern wie z.B. die andalusische Gazpacho. Die Gliederung weicht von der traditionellen Art ab und orientiert sich am Verwendungszweck: Gemse auf die Hand, Gemse pur, Gemse bunt, Gemse satt, Gemse für immer und zu guter Letzt das informative Kapitel Speisekammer, in dem alphabetisch geordnet halbseitige Textbeiträge zu den Sorten zu finden sind. Die Gliederung findet sich auch im Register wieder und ergänzt so die nach Rezepten geordnete A-Z Suche. Ein tolles Kochbuch - geeignet für Veganer, Vegetarier und Allesesser!

Produktbeschreibung 2014 JETZT! Gemse, Deutsch, ca. 100 Farbfotos - zahlr. Ill. Pp. 26 cm + 1 Lesezeichen München 240 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Themenkochbücher]

Kurzbeschreibung JETZT! Die neue Kochbuch-Generation Das erste, was wir im Supermarkt entdecken? Gemse. Das Schönste auf dem Wochenmarkt? Gemse. Was geht immer, ist immer anders und immer da, begleitet uns durchs Jahr?

Gemse. Und was ist so gengsam wie geduldig, egal was wir mit ihm anstellen? Gemse. Was Besseres gibts nicht für den Einstieg ins bunte Genieen. Ciao Tomate, was stellen wir heute mit dir an? Hallo Pastinake, was macht man denn mit dir? Leipziger Allerlei, wer warst Du noch mal? In JETZT! GEMSE entdecken wir mit über 110 Rezepten das Kochen neu auf eine Art, die uns sofort liegt - mit neuen Verwendungen und Zubereitungen für alte Bekannte, im vertrauten Umgang mit uns neuen Sorten, mit Klassikern, die wir aufs Neue kennenlernen. Das innovative Konzept bietet für jedes Rezept eine Kurzversion für den gebten Koch so wie die Freundin, die man fragt: "Mensch, wie haste denn das gemacht?" und eine Langversion für Anfängerkche.ber den Autor und weitere Mitwirkende Sebastian Dickhaut lebt in München als kulinarischer Autor und Journalist, Foodfilmer, Gastgeber und Erfinder. Mit mehr als 50 Kochbüchern in Millionenaufgaben ist er einer der erfolgreichsten deutschen Foodautoren. Der gelernte Koch arbeitete in exklusiven Restaurants bevor er zur Tageszeitung wechselte, einen Restaurantführer und die Reihe "Basic Cooking" mitbegründete und bis er 1998 als Food-Korrespondent nach Australien ging. In München hat er nach seiner Rückkehr das Kochbüro HUKODI eröffnet. Neben dem Schreiben lädt er hier zu Kochkursen, Smalltalkshows und Clubkonzerten. Regelmäßig steht er hier auch für das Format "Echtzeitkochen" bei Kabel1 vor der Kamera. Sebastian Dickhaut hat je zwei Söhne und Katzen, ist 1963 geborener Hesse, gewordener sterreicher und manchmal auch Japaner. Mittagessen ist seine Leidenschaft, Kaffeetrinken seine Entspannung und Abendbrot sein Sport. Er ist Mitglied im "Food Editors Club Deutschland", Genosse und Verteiler im Kartoffelkombinat und twittert als "Meersuppe".