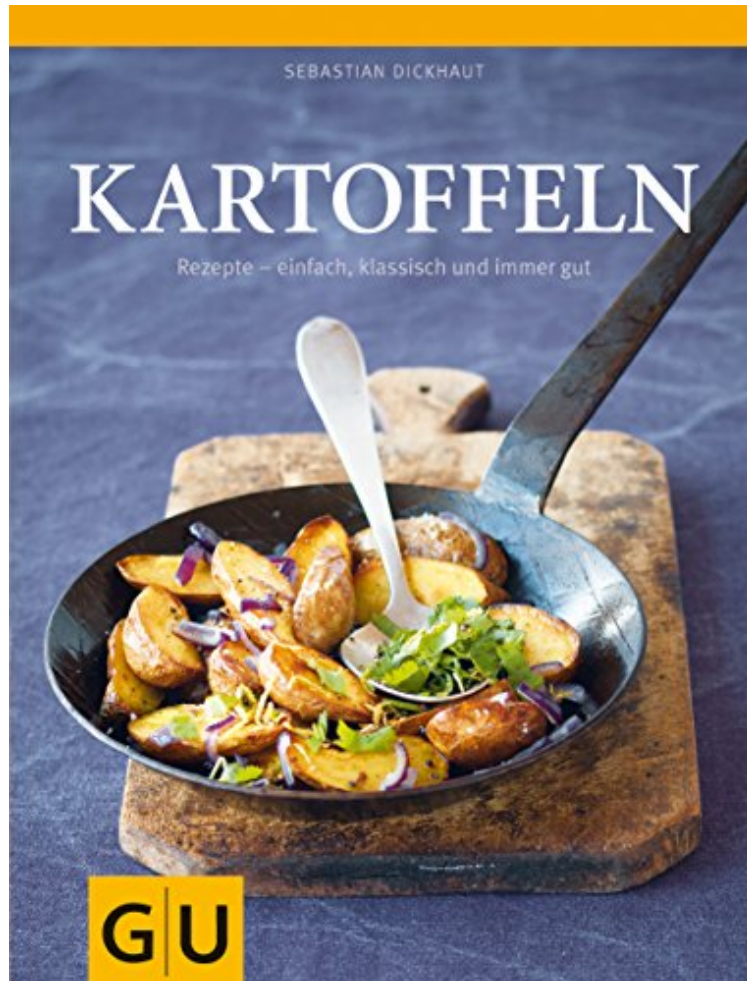


[Download] Kartoffeln: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch)

Kartoffeln: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch)

Von Sebastian Dickhaut
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #602047 in BcherVerffentlicht am: 2011-09-07Abmessungen: 9.84 x .79b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 77.Mb

Von Sebastian Dickhaut : Kartoffeln: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch)

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kartoffeln: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolle RezepteVon HelmutDieses Buch enthlt tolle Rezepte fr Kartoffeln. Ich wusste gar nicht das man wirklich sooo viel aus der Erdfrucht machen kann. Einfach nur Klasse und deswegen gibt es 5 Sterne von mir.

Kurzbeschreibung Sie sind einfach und bescheiden, schlicht und gut, dafür aber auch vielseitig und offen für immer neue Verbindungen, weit über jedes Bratkartoffelverhältnis hinaus. Kartoffeln sind die stillen Stars der Küche und richtig gute Kartoffelgerichte genießen Kultstatus. Wer liebt nicht kross gebratene Bratkartoffeln, cremige Kartoffelsuppe, cremiges Püree, Kndel, Kle, und, und, und. Hier finden sich die Rezepte für all diese Klassiker, mit genauen Beschreibungen, damit sie auch genau so gelingen, wie sie schmecken sollen. Und wem der Sinn nach neuen Kartoffelabenteuern steht, der wird sich über viele neue Ideen freuen, wie z. B. Nusskartoffeln, Schupfnudeln mit Linsen und Mais oder gar ein ses Kartoffelsoufflé. Stimmungsvolle Fotos zeigen zusätzlich: hier gibt es einen neuen Stern am Kartoffelhimmel! über den Autor und weitere Mitwirkende Kochen und Schreiben - das sind seine beiden Leidenschaften. Kein Wunder, dass sich Sebastian Dickhaut inzwischen als Foodjournalist und erfolgreicher Kochbuchautor einen Namen gemacht hat. Sebastian Dickhaut hat beides von der Pike auf gelernt: das Kochen und das Schreiben. Nach seiner Koch-Lehre arbeitet er vier Jahre lang in Frankfurts exklusiver Gastronomie und volontiert daraufhin bei einer hessischen Tageszeitung. Im Anschluss arbeitet er mehrere Jahre als Redakteur bei einem Kochbuch Verlag und macht sich 1995 schließlich als freier Autor und Journalist selbstständig. Er gründet den Münchner Gastro-Führer Delikatessen, schreibt Food-Reportagen, entwickelt Rezepte - und erfindet 1998 gemeinsam mit Sabine Slzer das Konzept zu "Basic cooking", der erfolgreichsten und innovativsten Einsteiger-Kochbuchreihe der letzten Jahre. Nach drei Jahren voller Kochen und Schreiben in Sydney gründet Sebastian Dickhaut in München das Werkstattbrot "Die Kocherei", wo er heute Workshops veranstaltet, Bücher schreibt und Food-Konzepte für verschiedene Medien entwickelt. Er hat ein Herz für die Küchen Australiens, Japans und Österreichs und ist Mittagesser aus Leidenschaft. Mehr dazu unter: www.rettet-das-mittagessen.de Preise: Basic cooking: World Cookbook Award für das beste Grundkochbuch 1999. Basic baking: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland 2000.