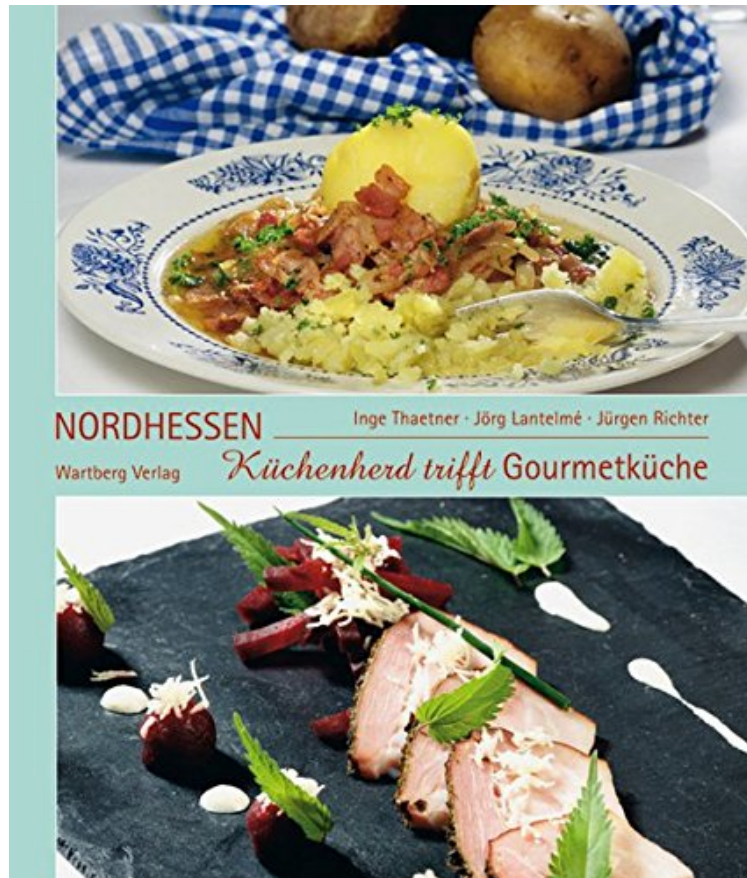


(Pdf free) Kchenherd trifft Gourmetkche in Nordhessen: Das Buch zur Serie der HNA (Kochen und Kulinarisch)

Kchenherd trifft Gourmetkche in Nordhessen: Das Buch zur Serie der HNA (Kochen und Kulinarisch)

Von Inge Thaetner, Jrg Lantelm, Jrgen Richter
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1249809 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-30Abmessungen: 11.30 x .79b x 9.72l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 77.Mb

Von Inge Thaetner, Jrg Lantelm, Jrgen Richter : Kchenherd trifft Gourmetkche in Nordhessen: Das Buch zur Serie der HNA (Kochen und Kulinarisch) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kchenherd trifft Gourmetkche in Nordhessen: Das Buch zur Serie der HNA (Kochen und Kulinarisch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne RezepteVon Stephen K.Schne Rezepte und Texte ! Unsere Mutter hat sich sehr ber dieses Geschenk gefreut ! Wrde es aber nur als Geschenk empfehlen wer selbst ein Kochbuch braucht kann sich auch im Internet schlau machen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Herrliche Rezepte ...Von KerstinSternekoch Jrgen Richter hat zusammen mit der HNA Redakteurin Inge Thaetner und dem HNA Fotografen Jrg Lantelm ein sehr interessantes Buch herausgebracht.Inspiriert von der traditionellen nordhessischen Kchen, die er schon aus seiner Kindheit Jugend kannte.Diese von Generation zu Generation weitergegebenen Rezepte werden mit althergebrachten Produkten aus

Hessen, zu neuen, moderneren und leichteren Gerichten kreiert. Viele dieser althergebrachten Rezepte bedürfen einer Bearbeitung, sie sind so nicht mehr zeitgemäß. Richter erhebt die gutbürgerliche Küche in den Sternenhimmel, Gerichte wie ... Hessische Biersuppe, Frikadellen mit Zwiebelsauce u. Bratkartoffeln, Mehlklee mit nordhessischer "Ahler Worscht", Himmel Erde, Geschmortes Ochsenbäckchen mit gef. Kartoffelknödeln, Allerlei vom Lamm, Frikassee vom Landhuhn mit Kaiserschoten u. Risotto, Bachforellenfilets mit geb. Kartoffelecken u. Spinat und Arme Ritter mit Vanillesauce. Besonders gelungen finde ich die Interpretation seiner Rinderrouladen mit Rotkraut Serviettenknödel. Dieses köstliche, sehr traditionelle Gericht wurde ganz wunderbar rustikal angerichtet, nicht so viel Schnickschnack, einfach gut. Viele seiner neu umgesetzten Rezepte sind sehr ansprechend und zeitgemäß angerichtet, was mir sehr gut gefällt. Ansonsten hat das Buch alles worauf es ankommt, sehr gute, farblich abgesetzte Zutatenlisten, kleine Anekdoten und hilfreiche Tipps. Ein sehr gelungenes Buch mit vielen Anregungen zum Nachkochen. Das Buch bietet für Hobbyköche und Profis einiges an Inspiration. Ich bin absolut begeistert und kann jedem nur empfehlen, dieses Buch zu kaufen! Nachgekocht habe ich die Rinderrouladen, sie waren sehr köstlich, daraus werde ich wohl öfter kochen müssen, mein Mann war "HinundWeg" *-*

Kurzbeschreibung Dieser Band ist mehr als ein Kochbuch: Er führt Sie zurück in die Kindheit, als die Gromutter noch Birnen, Bohnen und Speck kochte. Jürgen Richter, der Chefkoch des Restaurants 'Steinernes Schweinchen' in Kassel, lässt sich gern von der traditionellen nordhessischen Küche inspirieren und bringt die althergebrachten Zutaten in ganz neue köstliche Zusammenhänge. Seine Kreativität kennt keine Grenzen, wenn er das traditionelle gefüllte Kraut in eine Rotkohlroulade mit Rehrücken bersetzt. So ist dieser Band beides, ein Kochbuch für jeden Tag und für besondere Anlässe. Also, worauf haben Sie heute Appetit: eine deftige Hähnchenkeule mit Lauchgemüse oder eine feine Perlhuhnbrust auf gebratenem Spargel? Über den Autor und weitere Mitwirkende: Inge Thätner war Journalistin bei der regionalen Tageszeitung HNA und ist seit kurzem im Ruhestand. Als freie Mitarbeiterin betreut sie weiterhin die in loser Folge erscheinende HNA-Serie 'Küchenherd trifft Gourmetküche'. Jürgen Richter ist Küchenchef im 'Steinernen Schweinchen', wo er drei 'kulinarische Bereiche' bedient. Sein Steckenpferd ist die regionale Küche, die er geschickt in seine Gourmet-Variationen einbaut. Sämtliche Aufnahmen des Bandes stammen von dem Kasseler Fotografen Jürg Lantelm. Die HNA-Serie ist sehr erfolgreich und wird in den nächsten Jahren in loser Folge weitergeführt.