

(Eintöpfe, Salate, Enchiladas, Pizza, Tiramisu)- Freiluftfutter (Spieße, Marinaden, BBQ-Sauce, Maiskolben, Backkartoffeln)- Backwahn (Kuchen, Flammkuchen, Kse-Schinken-Hrchen, Partybrötchen)- Getrunken wird immer (Daiquiri, Wodka-Cranberry, Caipi-Bowle, Smoothie)Zwei Rezepte - die ich bereits sehr mag - fielen mir sofort ins Auge:- 'Hähnchenbrust mit Mozzarella' - dieses steht auch im Schulkochbuch- 'Geschnetzeltes Rindfleisch 'Asiatische Art' - dieses steht auch im Wok BuchDie anderen Bücher dieser "Studenten-Reihe" kenne ich nicht. Ich denke das Buch ist gut für Anfänger geeignet, die Kochschritte sind gut erklärt. Die Mengenangaben der "Für den ewigen Hunger" Rezepte sind für meist 2 Personen ausgelegt, die Angaben des "Partyfutters" auf mehr Personen.191 Seiten gefüllt mit modernen und ansprechenden Rezepten wie 'Garnelen in Curry-Kokosmilch', 'Fress-mich-dumm-Kuchen' oder 'Schoko-Chili-Muffins'. Ich weiß gar nicht wo ich anfangen soll. Hier werden Grillmeister, genauso wie Küchenkocher oder Getränkemixer angesprochen. Ein sehr gutes Rundumpaket - nicht nur für Studenten. Einfach für alle die gern schnell und lecker kochen.5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht zu Ende gedachtVon QuadrophobiaIch habe dieses Kochbuch zum Geburtstag geschenkt bekommen und mich eigentlich darüber gefreut. Nachdem ich aber ein paar mal danach gekocht habe muss ich ernüchternd feststellen, dass es an vielen Stellen total undurchdacht ist. Positiv finde ich die vielen einfachen Rezepte oder die schnellen Gerichte. Pluspunkte gibt es auch für den Cocktail Teil.Darüber hinaus sehe ich aber nicht inwiefern das ein Kochbuch für Studenten sein soll. Weder sind die Gerichte besonders preiswert, noch auf eine bis zwei Personen zugeschnitten (mit Ausnahmen). Viele Gerichte bedienen sich geringer Mengen mancher Zutaten, die ich in dem Gericht an sich für berflüssig halte(z.B. Creme fraiche UND Joghurt im Kruterquark). Desweiteren finden sich Rezepte, die den Eindruck machen als seien sie nur abgedruckt um das Buch zu füllen. Ich halte jeden, in der Küche noch so unbegabten Studenten für fähig sich Röhrei zu machen. Das Rezept wird auch dadurch nicht besser, dass verschiedene Vorschläge gemacht werden, wie man es variieren kann. Das wirkt nämlich arg aufgesetzt. Und auch das aufspießen von Würstchen und Paprika auf den gleichen Spieß traue ich den meisten Erwachsenen zu.Was mir wirklich aufgestoßen ist, war ein Gericht, das als vegetarisch angepriesen wird, aber dennoch Schinken enthält. Ich bin kein Vegetarier und man würde dieses Rezept als Vegetarier wohl auch einfach ohne den Schinken kochen können. Was mich daran stört ist nur, dass ich mich fragen muss, ob die Autoren tatsächlich Wert auf die Rezepte an sich gelegt haben, oder ob nicht das (durchaus gelungene) Design des Buches im Vordergrund stand.

KurzbeschreibungDas beste zum SchlussCooles Design, günstiger Preis und vor allem tolle Rezepte kein Wunder, dass die Studentenfutter-Reihe sich einen Stammplatz im Küchenregal von Studenten, Schlern Singles erobert hat. Nun hat es sich ausgefressen und zum krönenden Abschluss der Reihe erscheint jetzt ein Best-of-Band: Auf 192 Seiten gibts 100 der besten Studentenfutter-Rezepte inklusive 120 Fotos zum Studentenfutter-Sparpreis von nur 14,99 . Ein Muss für Sammler und alle, die Studentenfutter bisher verpasst haben!