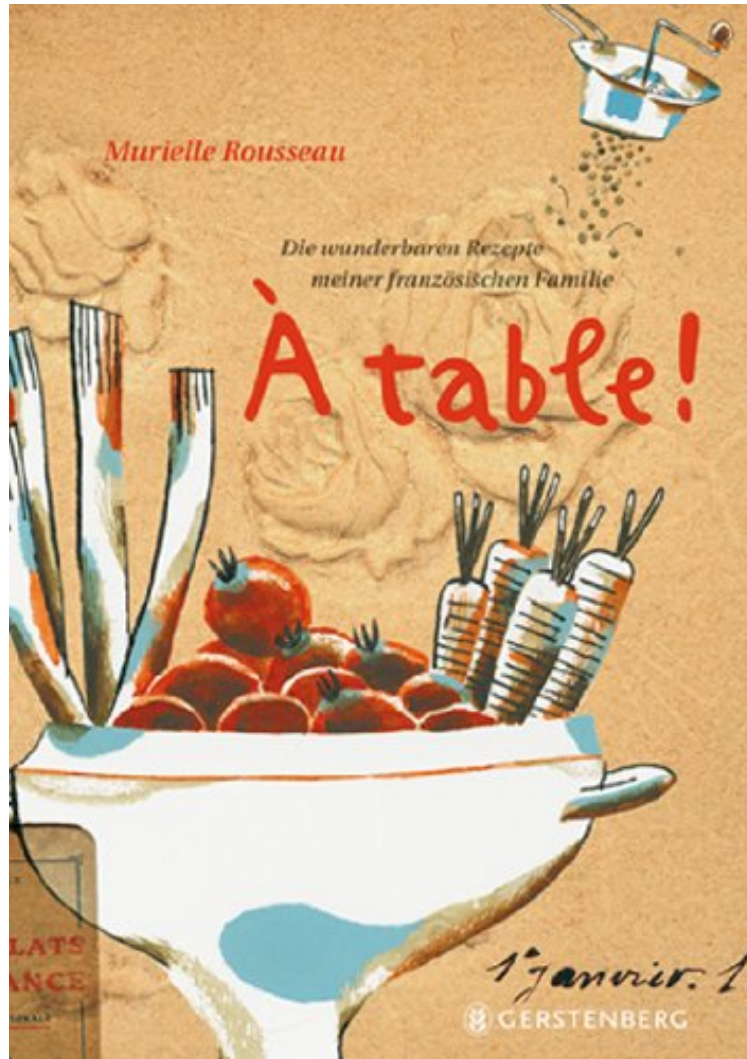


[Pdf free] table!: Die wunderbaren Rezepte meiner franzsischen Familie

## table!: Die wunderbaren Rezepte meiner franzsischen Familie

Von Murielle Rousseau

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #141496 in BcherVerffentlicht am: 2009-01-01Abmessungen: 9.37 x .71b x 7.05l, Einband: Broschiert184 Seiten | File size: 57.Mb

**Von Murielle Rousseau : table!: Die wunderbaren Rezepte meiner franzsischen Familie** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised table!: Die wunderbaren Rezepte meiner franzsischen Familie:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen55 von 56 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Franzsische Kche praxistauglich!Von Claudia Becker, themenguide.deNach den beiden Kochbchern La nonna La cucina La vita" von Larissa Bertolasco und Kristina Millers Kchengeschichten" setzt der Gerstenberg Verlag mit table" seine kleine Reihe kunstvoller Kochbcher fort. Zu Tisch bittet in diesem Fall - der Titel lsst es erahnen - eine Franzsin.Murielle Rousseau - im sonstigen Leben Inhaberin einer Agentur fr Pressearbeit - will dem Vorurteil entgegenwirken, die franzsische Kche sei kompliziert und aufwndig. Dazu hat sie 75 Familienrezepte aus dem

Nachlass ihres Vaters und ihrer Gromutter (in ihren Augen die beste Kchin der Welt) zusammengetragen. Und tatsächlich, die Auswahl der Rezepte ist vielfach deftig und bodenständig, aber eben auch französisch raffiniert und mit ein wenig bunte gut nachkochbar. Die Palette reicht von Artischocken mit vier Saucen, flambierten Langusten, getrüffeltem Bresse-Huhn, Bœuf Bourguignon, Kaninchen in Tomate, Buchweizen-Crêpes, Tarte Tatin, Aprikosen-Charlotte, Madeleines bis hin zu Schokoladentrüffeln. Zu jedem Gericht liefert die Autorin die passende Weinempfehlung. Wunderbar, so erwartet man es von einem französischen Kochbuch. Aufgepeppt ist die Rezeptesammlung mit Kindheitserinnerungen der Autorin, feinen Illustrationen des Zeichners Martin Vian und Schwarzweißfotos des international renommierten Fotografen Horst Hamann. Ein Buch, das in der Reihe der beiden erstgenannten Kunst-Koch-Bücher nicht fehlen sollte. 17 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genial! Ich koche sehr gerne und habe mich oft geirrt wenn in den Kochbüchern Angaben gemacht werden, die in der französischen Wirklichkeit gar nicht in Menge oder überhaupt vorkommen. Das ist hier ganz anders. Die Rezepte sind original. Dieses Buch ist ganz bezaubernd in den Geschichten und die Gerichte sind leicht zu kochen. Ich fühle mich wie in meiner franz. Familie und im Haus ist ein Geruch wie in Frankreich. Absolut empfehlenswert!!! 4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Von Herzen. Von Susanne Preusker. Rezepte für Mousse au chocolat oder Kësouffl gibt es in Zeiten der Kochshows und Rezeptdatenbanken wie Sand am Meer. Kein Problem. Auch an Kochbüchern herrscht kein Mangel, egal zu welchem Thema. Ganz anders sieht es aber aus, wenn man sich auf die Suche nach etwas Besonderem begibt, nach etwas, was sich wohltuend von der Massenware abhebt. Mit diesem Buch von Frau Rousseau holt man es in den Händen: wunderbare, zum Großteil einfache, schlichte und bodenständige Rezepte, sehr persönliche Photos und wirklich schöne Illustrationen, verbunden mit Geschichten, die Erinnerungen wecken. Fast meint man, die Gerüche aus den Kochtöpfen wahrnehmen zu können und die Kinder lachen zu hören, während sie die Schüsseln auslecken. Ein wunderbares Buch, dem man anliest und ansieht, dass es von Herzen kommt.

Pressestimmen Das Buch ist klasse gemacht. Gratulation! -- 3sat, Mrz 2007 Denn der Gerstenberg Verlag hat mal wieder das getan, was ihm besonders gut liegt: ein kleines, sehr feines Kochbuch verlegt. (...) Mit dem neuen Kochbuch "table" wird selbst die französische Küche kochbar. -- Welt am Sonntag, 25. Februar 2007 Denn der Gerstenberg Verlag hat mal wieder das getan, was ihm besonders gut liegt: ein kleines, sehr feines Kochbuch verlegt. (...) Mit dem neuen Kochbuch "table" wird selbst die französische Küche kochbar. -- Welt am Sonntag, 25. Februar 2007 Die wunderbare Küchenwelt der Murielle. Zum Reinbeien. Pardon, zum Nachkochen und zum Bekochtwerden. -- Der Sonntag, 11. Mrz 2007 Die wunderbare Küchenwelt der Murielle. Zum Reinbeien. Pardon, zum Nachkochen und zum Bekochtwerden. -- Der Sonntag, 11. Mrz 2007 Ein außergewöhnliches Kochbuch, das Gaumen und Augen anregt. Country, Februar 2007 Kochbuch des Monats Ein Schmuckstück, ein funkelnendes. -- Focus/BuchMarkt, Mrz 2007 Ein außergewöhnliches Kochbuch, das Gaumen und Augen anregt. -- Country, Februar 2007 Kochbuch des Monats - Ein Schmuckstück, ein funkelnendes. -- Focus/BuchMarkt, Mrz 2007 Kurzbeschreibung Ein atmosphärisches Kochbuch, geschrieben von einer gebürtigen Pariserin zur Erinnerung an ihren Vater und ihre Gromutter, die beste Köchin der Welt. Mit Rezepten für die 75 leckersten Gerichte ihrer französischen Familie. Artischocken mit vier Saucen, flambierte Langusten, getrüffeltes Bresse-Huhn, Bœuf Bourguignon, Kaninchen in Tomate, Buchweizen-Crêpes, Tarte Tatin, Aprikosen-Charlotte, Madeleines und Schokoladentrüffel: Luft Ihnen auch schon das Wasser im Munde zusammen? Eine große Auswahl an Rezepten der herzhaften und feinen französischen Küche wird in diesem Buch begleitet von Kindheitserinnerungen der Autorin, in denen eine Welt lebendig wird, in der sich fast alles ums Essen dreht. Die unverwechselbaren Illustrationen des Zeichners Martin Vian runden zusammen mit den Schwarzweißfotos des international renommierten Fotografen Horst Hamann das Ganze zu einem Erlebnis für Herz und Gaumen ab. Lassen Sie nichts anbrennen, und holen Sie sich table! über den Autor und weitere Mitwirkende Murielle R. Rousseau-Grieshaber, geb. 1966 bei Paris, Studium der Romanistik und Germanistik. Inhaberin einer Agentur für Pressearbeit. Horst Hamann, geb. 1958, international ausgezeichneter Fotograf, Erfinder der vertical photography.