

[Read free] Tina kocht: Gute-Laune-Rezepte aus aller Welt

## Tina kocht: Gute-Laune-Rezepte aus aller Welt

Von Tina Nordström

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #414565 in BcherMarke: DK VerlagVerffentlicht am: 2014-04-15Abmessungen: 10.47 x 1.69b x 7.95l, Einband: Gebundene Ausgabe384 Seiten | File size: 46.Mb

**Von Tina Nordström : Tina kocht: Gute-Laune-Rezepte aus aller Welt** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tina kocht: Gute-Laune-Rezepte aus aller Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 20 Sterne fr dieses KochbuchVon ChrissTinchenIch schaue schon seit langem gerne Kochsendungen mit Tina Nordström. Ich finde die Frau klasse (ganz ehrlich, wenn sie lacht geht die Sonne auf) und ihr Rezepte sehen immer sehr lecker aus.Um so glcklicher war ich, als ich das Buch im Laden entdeckt habe.Bis zur letzten Seite (383!!) steckt ganz viel Liebe in den Buch. Alle Rezepte sind bebildert und haben zu Anfang eine kleine persnliche Geschichte oder Empfehlung. Vor jedem Kapitel erzht Tina einen "Schwank" aus ihrem Leben, viel von Ihren Eltern und Groeltern. Dies alles macht dieses Buch sehr wertvoll und selbst wenn man nicht gerne selbst kocht, lohnt sich das Buch als Lektre. Bisher habe ich 2 Rezepte ausprobiert und beide sind genauso gelungen wie sie beschrieben waren und sahen

auch den Bildern sehr ähnlich. Also absolute Kaufempfehlung, das Buch ist seine 24,95 jeden Cent wert. 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Da kommt wahrhaftig gute Laune in die Küche! Von Ricarda Ohligschläger "Herzgedanke" Tina Nordström, Starkchin aus Schweden, präsentiert mit Tina kocht eine bunte Mischung aus Alltagsgerichten, extravagant und Schwedenküche in insgesamt 234 (!) Rezepten auf pickeligen 384 Seiten. Schon beim ersten Durchblättern fällt auf, dass dieses Buch ein bisschen anders ist als andere Kochbücher, denn die Starkchin hat ihre ganz persönliche Note im Buch hinterlassen. Sie berichtet von der Entstehung dieser Rezeptbibel, deren Rezepte sie im Laufe der Jahre weiterentwickelt hat. Neue Interpretationen verbunden mit traditionellen Gerichten das ist das was dieses Gute Laune Kochbuch steht. Die Auswahl der Rezepte ist unterteilt in acht Kategorien unterteilt: Gemüse Fisch Meeresfrüchte Vom Grill Fleisch Geflügel Tacos Brot Pizza Tapas Ses Saft Zu jedem Rezept gibt es ein ansprechendes Foto, welches Lust macht sofort in die Küche zu rennen und das Rezept nachzukochen. Die Vielfalt der Rezepte ist großartig und durchdacht. Ob für Kochanfänger oder für Hobbyköche hier ist für jeden etwas dabei. Ob schnelle, kalorienarme oder Gerichte für Festtage; ich bin beeindruckt. Frittata mit Erbsen, Basilikum und Mascarpone Lachs mit warmen Trauben und Kapern Griechische Lammfrikadellen mit Gemüse sind nur einige Beispiele aus dem Buch. Beim Sichten der Rezepte ist mir eines besonders positiv aufgefallen: Man kann die Gerichte wunderbar miteinander kombinieren! So empfiehlt Tina Nordström beispielsweise zum Hackbraten mit Trockenfrüchten und Petersilienkartoffeln auf Seite 211 die schon erwähnten Petersilienkartoffeln. Da der Hackbraten aber eine ähnliche Gartemperatur (175°C) wie das Kartoffelgratin la Tina auf Seite 75 (180°C) hat, habe ich mich für mein Testessen dazu entschlossen beides miteinander zu kombinieren. Und siehe da es klappte wunderbar. Die Zutatenmenge etc. passt optimal und da die einzelnen Schritte gut beschrieben sind war das Kochen ganz einfach. Zum Kartoffelgratin empfiehlt Tina Rinderfilet. Aber der Hackbraten schmeckte auch köstlich dazu. Und wer einen Umluftherd besitzt wird sich meine Variante vielleicht auch einmal schmecken lassen, denn Umluft spart Zeit und Energie, da die beiden Gerichte zusammen garen können. Viele Gerichte sind übrigens noch mit speziellen Tipps versehen. So bekommt man diverse Zusatzinfos, die das Kochen noch einfacher und die Gerichte noch schmackhafter machen! Ich liebe solche Geheimtipps wie zum Beispiel Knoblauch zerdrücken oder Krücker sind immer gut. Wer übrigens denkt, dass beim Kapitel Vom Grill nur Fleisch präsentiert wird, der irrt gewaltig. Denn gleich zu Beginn wird das Geheimnis verraten wie man gegrillte Wassermelone mit Erdnuss-Sauce zubereitet. Ein Rezept aus diesem Kapitel hat mich besonders neugierig gemacht: Fetasalat mit Minze und Ahornsirup, welches ich direkt getestet habe. Und was soll ich sagen? So wenig wie ich mir vorher die Kombination aus Minze und Fetakse vorstellen konnte, so sehr bin ich begeistert von diesem erfrischenden Salat, den die Starkchin u.a. zu Fisch empfiehlt. Mein Fazit ist durchweg positiv. Unkomplizierte Gerichte, die beeindrucken und mit außergewöhnlichen Lebensmittelkombinationen den Gaumen kitzeln. Da kommt wahrhaftig gute Laune in die Küche! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Knaller!!! Von Julia Seidl Mein absolutes Lieblingskochbuch!!! Ich habe für die Geburtstagsfeier meines Mannes alles aus diesem Kochbuch zubereitet, vom Gratin, Saucen und Brot bis zum Kuchen! Super-einfach, es kann nichts nicht gelingen und das Ergebnis war berragend! Mit ganz viel Liebe und Bildern werden persönliche Geschichten erzählt, die Rezepte werden jedes Einzelne sehr geschmackvoll dargestellt und durch Tinas erfrischende, lebenslustige und persönliche Art, hat man das Gefühl, dass sie das Kochbuch nur für einen ganz allein geschrieben hat! Auch gibt sie Tricks und Kniffe, mit denen man was anfangen kann, die Rezepte sind sehr anschaulich und einfach, man hat nicht das Gefühl, berfordert zu sein und dennoch hat man ein perfektes, originelles und besonderes Ergebnis! Absolute Kaufempfehlung!!!

**Produktbeschreibung** Jeder kann kochen, und für ein köstliches Mahl braucht man weder eine luxuriös ausgestattete Küche noch exklusive Zutaten, ist die Devise von Tina Nordström. Die quirlige Starkchin aus Schweden präsentiert eine Fülle von Rezepten aus aller Welt - Alltagsgerichte, schwedische und internationale Klassiker sowie köstliches Fingerfood -, immer skandinavisch leicht interpretiert und mit dem besonderen Dreh. Wie wäre es mit gegrillter Wassermelone, selbst gebeiztem Lachs mit Dill, Rinderbraten Strindberg oder Mango-Nutella-Mousse? Die frische Leichtigkeit der Rezepte spiegelt sich auch in der Gestaltung wider: Das hochwertige Kochbuch mit atmosphärischen Fotos, fröhlichen Illustrationen und luxuriöser Ausstattung mit Farbschnitt ist ein wunderschönes Geschenk und eine Bereicherung für jede Kochbuch-Sammlung. Kochen mit Tina ist nicht nur lecker, sondern macht auch gute Laune! Tina Nordström ist die schwedische Starkchin, die in ihrer Heimat jeder kennt. Ein TV-Format zur skandinavischen Küche machte sie in den USA populär und auch in Mitteleuropa hat sie längst viele Fans. Untertitel: Gute-Laune-Rezepte aus aller Welt Illustrationen: mehr als 280 Farbfotografien sowie über 70 Illustrationen Format: 26,0 x 19,5 cm Produktform: Buch fester Einband (Hardcover) Buchpreis: DE (24,95), AT (25,70), CH (32,50)

**Kurzbeschreibung** Jeder kann kochen, und für ein köstliches Mahl braucht man weder eine luxuriös ausgestattete Küche noch exklusive Zutaten, ist die Devise von Tina Nordström. Die quirlige Starkchin aus Schweden präsentiert eine Fülle von Rezepten aus aller Welt - Alltagsgerichte, schwedische und internationale Klassiker sowie köstliches Fingerfood -, immer skandinavisch leicht interpretiert und mit dem besonderen Dreh. Wie wäre es mit gegrillter Wassermelone, selbst gebeiztem Lachs mit Dill, Rinderbraten Strindberg oder Mango-Nutella-Mousse? Die frische Leichtigkeit der

Rezepte spiegelt sich auch in der Gestaltung wider: Das hochwertige Kochbuch mit atmosphärischen Fotos, fröhlichen Illustrationen und luxuriöser Ausstattung mit Farbschnitt ist ein wunderschönes Geschenk und eine Bereicherung für jede Kochbuch-Sammlung. Kochen mit Tina ist nicht nur lecker, sondern macht auch gute Laune! Tina Nordström ist die schwedische Starkchefin, die in ihrer Heimat jeder kennt. Ein TV-Format zur skandinavischen Küche machte sie in den USA populär und auch in Mitteleuropa hat sie längst viele Fans.