

[Download] Frisch vom Markt

Frisch vom Markt

Von Dr. Oetker

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1371206 in BcherMarke: EK HANDELVerffentlicht am: 2012-04-13Abmessungen: 10.47 x .71b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 41.Mb

Von Dr. Oetker : Frisch vom Markt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Frisch vom Markt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere Rezepte fr Experimentierfreudige - weniger Alltagskche als von Dr. Oetker gewohntVon Katja Riegler (Media-Mania)Leckerer Genuss mit frischen Zutaten vom Markt - einfach kstlich! Mit Hilfe von Dr. Oetker hat der Hobbykoch nun auch eine appetitliche Auswahl an Rezepten, die mit frischen, bunten Zutaten zubereitet werden knnen. So zumindest der Wunsch, mit dem Leser an "Frisch vom Markt" herangehen.Beim ersten Durchblttern hinterlsst der Titel einen gut sortierten Eindruck, wie es bei Dr. Oetker blich ist. Die Aufmachung ist frisch, bunt und etwas peppig. Die Zutaten sind nach den einzelnen Komponenten des Gerichts unterteilt, wodurch die Zubereitung erleichtert und das Schreiben der Einkaufsliste erschwert wird. Die Fotografien der fertigen Gerichte lassen einem

bereits beim Durchblutern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und sehr lobenswert sei hier auch auf der positiven Seite erwähnt, dass die Portionsangaben beim Probekochen stimmig waren - eine Seltenheit für den Verlag, bei dem normalerweise die doppelte Menge für die gleiche Personenanzahl benötigt wird. Allerdings hat das Buch einige Schwächen, die ganz und gar untypisch sind für Dr. Oetker: Das große Manko ist die Rezeptauswahl. Sicherlich sind einige Gerichte dabei, die zum Ausprobieren einladen, aber für die Alltagsküche sind sie teils zu ausgefallen. Andere Rezepte gehören in die Kategorie "Gewagte Kombinationen" - Gerichte, die bei der Mehrheit der Testesser zu einem fragenden Blick führten und nur mit Nasermpfen probiert wurden. Wer sich auf Erdbeeren mit Bündner Fleisch, gegrillten Salat mit Käse und Brennesselsuppe mit Parmesan-Krönchen einlassen möchte, wird hier ein wahres Feuerwerk des Genusses erleben. Leider eignen sich einige Rezepte jedoch nicht für Gäste, deren Vorlieben nicht hundertprozentig bekannt sind. Leider behebt das Buch auch nicht das Problem, dass der Leser auf dem Wochenmarkt steht und nicht weiß, was von dem leckeren Angebot wie am besten kombiniert werden kann zu einem schmackhaften Sonntagsessen. Aufgrund des relativ großen Formats ist das Buch unpassend für die Handtasche und die ausgefallenen Rezepte mit größtenteils frischen Zutaten vorher auszuwählen, erhöht das Risiko, dass nicht alle Zutaten erhältlich sind. Hier wäre es wundervoll, wenn die Zutatenliste der einzelnen Rezepte zusätzlich zum Herausnehmen vorhanden wären, sodass der Leser mit kleinen, leichten Zutatenlisten auf dem Markt schauen kann, welche Rezepte sich mit dem Angebot zubereiten lassen. Fazit: Leckere Rezepte, hochwertige Aufmachung, leichte Zubereitung und gute Erklärungen für experimentierfreudige Hobbyköche. Von der Rezeptauswahl nicht unbedingt alltagstauglich und somit nicht das, was der Leser von Dr. Oetker erwartet. Am Besten vorher einmal auf der Website des Verlages einen Blick in das Buch werfen und falls die Rezeptauswahl zusagt, unbedingt zuschlagen!

Kurzbeschreibung Mit frischen Zutaten vom Markt lässt sich gut kochen. Schlendern Sie auch so gern über den Wochenmarkt? Lassen Sie sich gern von der Fülle der Lebensmittel inspirieren? Doch es fehlen Ihnen die passenden Rezepte? Feinschmecker lieben den Mai - die Spargelzeit. Doch was ist mit den übrigen Monaten? Wann beginnt die Beerensaison? Und wann schmecken Tomaten am aromatischsten? Ob Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter - jede Jahreszeit bietet eine Vielfalt an erntefrischen Zutaten, aus denen sich köstliche Gerichte wie Gnocchisalat mit Bärlauchpesto, gefüllte Zucchini, Krümpuffer oder Orangen-Tiramisu zaubern lassen.