

(Read free) Gartenkche: Frischer Genuss rund ums Jahr (GU Themenkochbuch)

## Gartenkche: Frischer Genuss rund ums Jahr (GU Themenkochbuch)

Von Hans Gerlach, Susanna Bingemer

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #715798 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-15Abmessungen: 9.84 x 1.02b x 7.72l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 42.Mb

**Von Hans Gerlach, Susanna Bingemer : Gartenkche: Frischer Genuss rund ums Jahr (GU Themenkochbuch)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gartenkche: Frischer Genuss rund ums Jahr (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere Rezepte, aber auch unbersichtlich und berladen mit Bildern.Von Unbersichtlich undberladen mit Bildern.Das war mein erster Eindruck, als das Buch Anfang April ankam.Zwar gibt es ein Inhaltsverzeichnis, dieses ist jedoch kurz und wenig aussagekrftig. Letztendlich erfht man darin nur, dass dieses Buch nach Jahreszeiten gegliedert ist, beginnend mit dem Frhling bis hin zum Winter. Zustzlich ist bei jeder Jahreszeit angegeben, welche Frchte/Gemse speziell portrtiert werden. Die Seitenangabe, wo man diese Frucht/Gemse findet, fehlt jedoch. Ebenso wie Hinweise auf die

Rezepte. Immerhin findet man die Rezepte im Register am Ende des Buches. Fngt man an zu schmckern, dann fallen vor allem die vielen, vielen Bilder auf: Abbildungen der Rezepte, Bilder der einzelnen Frchte/Gemse bei den Portrts, und leider auch viele weitere kunterbunte und groformatige Lckenfller, die vllig berflssig sind, und keinerlei Information vermitteln. Durch diese unnutigen Bilder wirkt das Buch meiner Meinung nach nicht nur berladen, sondern wird auch vllig unbersichtlich. Wie man es besser machen kann, zeigt uns Jill Norman in Kruter und Gewrze: Herkunft, Geschmack, Verwendung, wo die einzelnen Kapitel durch unterschiedliche Hintergrundfarben (Pastell, nicht grell und bunt!) erkennbar sind. Die dortige Gestaltung hat mich voll und ganz berzeugt. Transparent und bersichtlich. Schade nur, dass man die Kruter/Gewrze nicht alphabetisch sortiert hat. Zurck zu diesem Buch: Die Informationen fr die Grtner unter uns sind kurz, knapp und sehr oberflchlich. Es sind wirklich nur Anreize, es mal selber mit einem Garten zu versuchen, aber kaum ausreichende Hilfestellungen, wie man es umsetzen soll. Und die Rezepte? Manchmal wird nur ein (1!) Rezept pro Frucht/Gemse angeboten, manchmal auch mehrere. Das eine oder andere mag selbstverstndlich erscheinen (z.B. der Frhlingszwiebel-Kartoffel-Salat). Bei genauerem Hinschauen entdeckt man jedoch auch bei diesen scheinbar einfachen Dingen raffinierte oder ungewhnliche Ideen (z.B. im Falle des o.g. Salates die Verwendung von Piment, Kreuzkmmel, Paprika und ssauer eingelegten Gurken). Die Beschreibungen sind ausfhrlich und gut kochbar. Tipps sind vorhanden. Die Zutaten sind im Allgemeinen einfach erhltlich, lediglich bei den verwendeten Gewrzen sind gelegentlich ein paar Exoten dabei. Jedenfalls steht bei mir daheim kein Marcis (auch Muskatblte genannt) im Schrank, dafr habe ich allerdings Muskatnsse. Was mir bislang besonders gemundet hat (manchmal etwas abgewandelt wg. fehlender Bestandteile): Erbsen-Reis-Puffer mit Minze und Knoblauchgemse (bei mir ohne Minze), Rhabarber-Topfen-Omelett, Frhlingszwiebel-Dinnete (ich dachte bislang eigentlich, dass es DINNELE heit, man lernt nie aus), ausserdem das marinierte Gartengemse und Chimichurri, welches im Buch mit BBQ-Steaks und Knoblauchkartoffeln kombiniert wird. Chimichurri ist ein Paprikagemse mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten, einem Lorbeerblatt, Oregano, Chiliflocken und noch ein paar anderen Dingen. Lecker! Mein Fazit: - Zu viele unnutige 'Fil'-Bilder- Dadurch zu unbersichtlich- Das Inhaltsverzeichnis ist zu rudimentr+- oberflchliche Garteninformationen+ Leckere Rezeptideen+ Gut beschrieben+ Gut nachkochbar== Alles in allem ein OK und 3 Sterne.-----Anm.: Eigentlich hatte ich mir bei Kauf dieses Buches vor allem weiterfhrende Verarbeitungstipps erhofft, so wie sie Hans Gerlach in seinem Buch Kochen (fast) ohne Rezept: Wie man Steak salzt, wie Risotto cremig wird und warum Champagner perlt prsentiert. Diese Art der Information fehlt! Bei und in den Rezepten sind zwar hin und wieder ntzliche Tipps enthalten, jedoch in keiner Weise so ausfhrlich wie ich es von KOCHEN (FAST) OHNE REZEPT gewohnt bin. Schn wre es, wrde Herr Gerlach ein weiteres Kochen (fast ohne Rezept) ausschlielich fr Obst und Gemse verffentlichen. Nur so ein Wunsch. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Macht Lust aufs Kochen und Grtnern Von Freckyo Hallo! Die Gartenkche ist ein tolles Kochbuch. Es ist voll mit guten neuen Rezepten und bietet zustzlich Anregungen fr den Garten. Ich habe direkt ein paar Gemsesorten und Kruter gepflanzt. Die Aufmachung ist frisch wie der Frhling. Tolle Bilder runden die guten Texte ab. Ein Tipp im unendlichen Angebot der Kochbcher! 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kulinarisches Lesevergnngen Von keksemonster Wir haben heute dieses wunderschn aufgemachte Koch- und Trumbuch in der Buchhandlung entdeckt und MUSSTEN es einfach kaufen! uerlich sehr ansprechend aufgemacht, ldt es dazu ein, es von vorne bis hinten anzuschauen. Alleine das Durchlesen ist ein Genuss und macht Lust, all die Leckereien auch wirklich nachzukochen. Dabei fillt auf, dass alle Rezepte sehr einfach und meistens mit wenigen Zutaten daherkommen (also auch mit geringem Aufwand realisierbar sind). Trotzdem bestechen sie durch raffinesse und lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen (wirklich wahr!). Die abwechslungsreichen und saisonale Gartentipps lockern das rundum gelungene (Garten-)Kochbuch immer wieder auf. Toll ist auch die bersichtlichkeit, in der die Rezepte angeordnet sind (von Frhling bis Winter) und auch am Ende des Buches sind alle Rezepte nach Gemse, Art und Stichworten aufgelistet. Daumen hoch!

Kurzbeschreibung Vom Beet in die Kche! So lautet das Motto der Gartenkche. Ob Frhling, Sommer, Herbst oder Winter - wir begleiten durchs Gartenjahr und bieten zahlreiche Rezeptideen fr leuchtend buntes Gemse, saftige Frchte und aromatische Kruter. Denn selbst geppeltes Obst und Gemse bringt Spa auf den Teller und schmeckt vor allem besser und intensiver. Auerdem verraten wir, welches Pflnzchen wo am besten gedeiht und erzhlen in Pflanzenportrts alles Wichtige darber. Grtnern ist wieder in: Aber nicht nur in Beeten sondern auch in Tpfen auf sonnigen Fensterbrettern, auf Balkonen und Terrassen, wird gest, gegossen, gepflegt und wenn alles gut geht, reich geerntet - ein Stck vom grnen Glck eben! ber den Autor und weitere Mitwirkende Hans Gerlach wei, wovon er schreibt, denn in seinem Mnchner Garten wchst so ziemlich alles, was Deutschland an regionalen Produkten zu bieten hat. Nicht nur Gemse und Kruter sondern auch aromatische, fast unbezahlbare Walderdbeeren fhlen sich in seinem Garten wohl. Aber nicht nur das Grtnern macht ihm Spa, denn er war sieben Jahre Koch in europischen Sterne-Restaurants, schloss ein Architekturstudium ab und arbeitet seit vielen Jahren erfolgreich als Foodstylist, Rezeptentwickler und Foodfotograf und verffentlichte mehrere ausgezeichnete Kochbcher. Bekannt wurde er durch seine Kolumnen Kochen

ohne Rezept und Gerlachs Alphabet der feinen Küche im Magazin der Süddeutschen Zeitung. Susanna Bingemer schreibt als freie Journalistin und Autorin für Zeitschriften und Buchverlage. Ihre Themenschwerpunkte sind Ernährung, Genuss, Garten, Wellness und Reise. Zusammen mit ihrem Partner Hans Gerlach betreibt sie die Agentur food text. Wenn sie nicht am Schreibtisch sitzt, experimentiert sie mit verschiedenen Gemüsen und Kräutern nicht nur im Garten sondern auch auf ihren Fensterbrettern und auf dem Balkon. Tomaten haben es ihr besonders angetan bei ihren Erfahrungen bei der Aufzucht schreibt sie unter Tomatenträume auf [kchengtter.de](http://kchengtter.de).