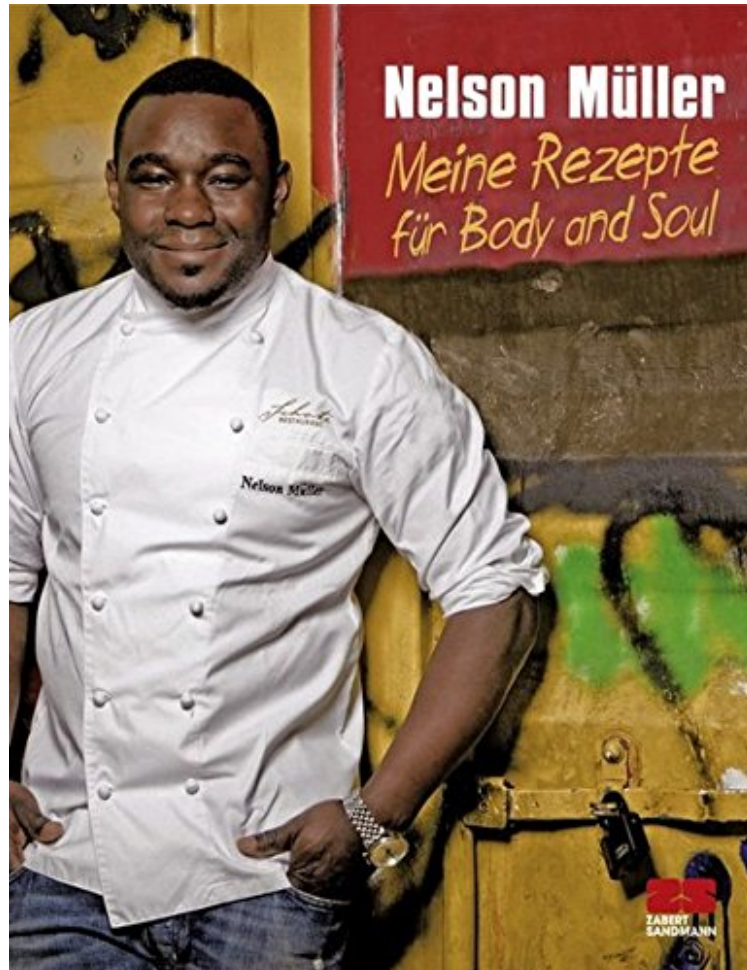


## Nelson Miller, Meine Rezepte für Body and Soul

Von Nelson Miller

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #48440 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-01Abmessungen: 10.28 x .67b x 7.95l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 64.Mb

**Von Nelson Miller : Nelson Miller, Meine Rezepte für Body and Soul** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Nelson Miller, Meine Rezepte für Body and Soul:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte wie man sie sich wnscht!Von Tobias Sch.Habe das Buch als ein Geburtstagsgeschenk für einen Bekannten gekauft, er ist durchweg begeistert von den Rezepten. Super Buch, einfach erklrte Rezepte und doch besonders.1 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. uninspiertes BuchVon Zwergenglckdie Rezepte sind uninspiriert und laden nicht zum nachkochen ein.nicht, was man sonst von Sternekchen oder Fernsehkchen gewhnt ist.habe es entsorgt. schade.5 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ghana, Norddeutschland, Franken und der Rest der WeltVon GospelsingerNelson Miller hat eine internationale Biografie, und international sind auch seine Rezepte. Er vereint die frnkischen und norddeutschen traditionellen Rezepten mit traditionellen Rezepten aus Ghana, ergnzt durch Mediterranes aus seiner Lehrzeit.Im Buch erzht er seine Geschichte, dann folgen Rezepte in den Kategorien Meine

Kindheit Erinnerung, Meine Heimat Fernweh, Meine Liebe Sehnsucht, Meine Partys, meine Böhne Soul, Meine Wanderjahre Reisefieber und Mein Restaurant Die Schote Passion. Ansprechende Fotos von den Gerichten und von Nelson Miller bei der Zubereitung begleiten die Rezeptvielfalt, die von traditionell über Alltagsküche bis hin zur Haute Cuisine reicht. Diese Bandbreite macht das Buch zu einem unserer meistgenutzten Kochbücher. Und am Ende des Buchs findet sich ein Gimmick: Eine Mini-CD mit drei Titeln, die dieses begabte und sympathische Kerlchen auch noch.

**Kurzbeschreibung** In seinem Restaurant Schote in Essen verzückt er die Genieer, in TV-Shows wie *Lanz kocht* und *Die Köchenschlacht* erobert er die Zuneigung der Zuschauer im Sturm: Nelson Miller ist Ghanaer von Geburt, doch in Deutschland verwurzelt - dank seiner Pflegefamilie, bei der er einen ersten Zugang zu den Geheimnissen der guten Küche bekam. Seine heutigen Kochkünste sind von dem Schliff geprägt, den er bei Stationen seiner Karriere auf Sylt und im Ruhrgebiet erhielt. In seinem ersten Kochbuch präsentiert Nelson Miller nun seine besten Rezepte für Body und Soul und wrzt diese mit eingestreuten Kindheitserinnerungen und privaten Erlebnissen, die diesen Kochband zu einem sehr persönlichen Buch machen. Über den Autor und weitere Mitwirkende  
Geboren wurde Nelson Miller 1979 als Nelson Nutakor in Ghana; nach Stationen in Rom und London wuchs er bei einer Pflegefamilie in Deutschland auf, die ihn Kochen und gemeinsames Essen als wichtigen Teil der Lebenskultur lehrte. Diese Familie prägte ihn nachhaltig und unterstützte ihn bei seiner späteren Kochlehre. Er arbeitete in Sterne-Restaurants u.a. auf Sylt und im Ruhrgebiet, bevor er in Essen sein eigenes Restaurant Schote eröffnete. Regelmäßig ist er in den ZDF-Kochshows *Lanz kocht* und *Die Köchenschlacht* zu sehen. Nelson Millers große Leidenschaft neben dem Kochen ist die Musik: er singt in einer Band Soul, Funk und R&B und spielt Gitarre.