

[Pdf free] Nenis Feuerkche: 100 Neue Rezepte fr die kleine und groe Flamme

Nenis Feuerkche: 100 Neue Rezepte fr die kleine und groe Flamme

Von Haya Molcho

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #622523 in BcherVerffentlicht am: 2012-07-12Abmessungen: 9.88 x .87b x 8.46l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 72.Mb

Von Haya Molcho : Nenis Feuerkche: 100 Neue Rezepte fr die kleine und groe Flamme before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Nenis Feuerkche: 100 Neue Rezepte fr die kleine und groe Flamme:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen14 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Enttuschung!Von pneulich bin eine grosse Kochbuchsammlerin und wrde aus meiner eignen Sammlung das Vegetarische Kochbuch von Ottolenghi als persnliches All-Time-Favorite Kochbuch bezeichnen.Nachdem die Kche von Haya Molcho auch in diese Richtung geht, habe ich mir das Buch extra fr unseren Urlaub "gegnnt".Aufgrund unterschiedlicher Dinge bin ich schwer enttuscht:1. Buch an sich:nach mehrmaligem Durchblttern hat sich das Cover vom Rest des Buches gelst, wenn man bedenkt dass das Buch 20% mehr kostet als zT wunderschne Hardcoverbcher, fragt man sich WARUM? wegen dem rosafarbenen Lesebndchen alleine, kanns ja wohl nicht sein!Das Prinzip der Einkaufsliste statt Zutatenliste ist fr eine Rezeptberfliegerin (in der Vorbereitung) wie mich denkbar ungeeignet:2. ich habe fr 2 unterschiedliche Rezepte 2 Bund Minze (lt Listen) gekauft habe und beim genaueren Durchlesen bin ich dann draufgekommen bin, dass man beim einem Rezept genau 10 Blttchen braucht, beim anderen auch nur ein paar,

folglich hätte das was mein Stücklein auf der Terrasse hergibt total gereicht...3. die Liste sagt: 1 Zitrone, gesagt, gekauft, was passiert nun im Rezept mit der Zitrone: sie wird eingelegt und ist erst 4 Wochen später in dem Zustand wie man sie fürs Rezept benötigt!4. Rezepte:naja... es mag daran liegen dass die Zutatenliste wesentlich kürzer als im Normalfall bei besagtem Ottolenghi ist, aber das Ergebnis ist im Falle der marinierten Hähnchenkeulen auch äußerst bescheiden ausgefallen und der gegrillte Krabis ist im Mist gelandet, da ohne Vorkochen bei beschriebener Methode kein Weichwerden zu erreichen war...Fazit: Gott sei Dank bin ich eine kreative Köchin und habe (bis auf den Krabis) aus den teilweise bescheidenen Rezepten dann doch was rausgeholt2 Sterne statt 1 gibt es letztendlich für das Petersilientahina, das wirklich ausgesprochen lecker war, nachdem ich die eingelegte Zitrone durch ein paar frisch zugeschnittene Zitronenfilets ersetzt hatte!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Neni mag manVon MarcoNeni ist mir sympathisch, oft schon war ich in ihrem Lokal am Naschmarkt in Wien, auch schon in Berlin. Nach dem ersten Buch habe ich mich auf dieses Buch gefreut. Teilweise schwierig zum nachkochen, weil man nicht alle Gewürze und Zutaten in einem normalen Supermarkt bekommt. Wer Neues probieren will, ist hier auf jeden Fall gut aufgehoben.1 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mmmh, leckerVon ullik14Die Rezepte sind übersichtlich und mit vielen Bildern, ein schön gestaltetes Buch, das einzige Minus für mich ist, dass teilweise Zutaten/Gewürze verwendet werden, die ich schwer oder gar nicht bekam.

KurzbeschreibungNach dem Erfolg ihres Erstlingswerks Lust auf fremde Küche widmet sich Haya Molcho diesmal einer ganz archaischen Form des Kochens und stellt sich ans offene Feuer. Man muss allerdings nicht zwingend Besitzer eines Kugelgrills sein, um die neuesten Kreationen der Multikulti-Kochkünstlerin nachzuvollziehen. Es reicht, wenn man einen Gasherd oder Campingkocher, ein Fonduegeschirr oder einen Bunsenbrenner hat. Haya Molcho zeigt, wie man genussreich die Flammen zähmt, ohne sich dabei die Finger zu verbrennen. Wie schon in ihrem ersten Buch erzählt die erfolgreiche Betreiberin der Neni-Restaurants auch in Feuerküche von einer kulinarischen Reise zwischen den Welten. Ihre Kreationen entführen in eine Welt der Döfte, Lagerfeuerromantik und Heimeligkeit.Aufgezeichnet von Michaela Ernst; mit Bildern von Peter M. Mayr.