

[Read free] Zwiebeln Knoblauch: Die heimlichen Helden der Küche. Rezepte und Warenkunde.

Zwiebeln Knoblauch: Die heimlichen Helden der Küche. Rezepte und Warenkunde.

Von Achim Schwekendiek, Ingeborg Pils
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #309567 in Bücher Veröffentlicht am: 2015-04-08 Abmessungen: 9.61 x .87b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe 176 Seiten | File size: 55.Mb

Von Achim Schwekendiek, Ingeborg Pils : Zwiebeln Knoblauch: Die heimlichen Helden der Küche. Rezepte und Warenkunde. before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Zwiebeln Knoblauch: Die heimlichen Helden der Küche. Rezepte und Warenkunde.:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Knollen perfekt in Szene gesetzt - lecker! Von Books and Biscuits Zwiebeln und Knoblauch dürfen bei fast keinem herzhaften Essen fehlen, denn sie machen viele Gerichte erst richtig lecker. Warum den vielseitig einsetzbaren Knollen also nicht ein Kochbuch widmen? das dachte sich auch Sterne Koch Achim Schwekendiek. ~*~ ~*~ ~*~ Aufmachung des Buches ~*~ ~*~ ~*~ Zwiebeln Knoblauch widmet sich zunächst sehr ausführlich den Knollen: insgesamt sind es 40 Seiten, in denen man viel über die Geschichte und Herkunft von Zwiebeln und Knoblauch erfährt, wie man die Knollen einsetzt und kann und wie man sie am besten lagert, welche Sortenvielfalt es zu bestaunen gibt und worin die Unterschiede liegen und warum Knoblauch so polarisiert. Hier nimmt man sich Zeit für die einzelnen

Sorten, jeder wird eine Doppelseite mit Text und Bild gewidmet, sodass man sie im Supermarkt auch leichter wiedererkennt. Nach dieser ausführlichen aber kurzweiligen Geschichte der Knollen geht es mit den Rezepten weiter. Diese sind in folgende Kapitel unterteilt: Party Time After Work Lunch Time Familienkche Low-Budget. Der darauf folgende Anhang besteht aus Grundrezepten wie Geflügelbrühe (156) und Lammjus (158), einem Glossar sowie einem alphabetischen Register und einem, das nach Kapiteln geordnet ist. Die Aufmachung der Rezeptseiten überzeugt mich in vielerlei Hinsicht. Die Food Fotos sind ausnahmslos gelungen, sie versprechen einen rustikalen Charme, der perfekt zum Thema Zwiebeln passt. Die Rezeptseiten spielen mit farblich zum Foto passenden Hintergründen und Schriftfarben, ebenso mit Schriftart und -größe. Das Layout ist locker und verspielt, bleibt dabei aber übersichtlich. ~*~ ~*~ ~*~ Rezepte ~*~ ~*~ ~*~ Bei den Rezepten konnte ich mich kaum entscheiden, was ich zuerst ausprobieren wollte, denn beim ersten Durchblättern sah einfach ALLES toll aus. Knoblauch-Parmesan-Spaghetti mit Tomatencrostini (52) Lammrücken mit Cipolline, Borettane, Orange und Gewürzmilch (80) Gebackene Forelle mit Hribille-Chutney (88) Röstbrot mit gegrillter Paprika, Avocado und Schalotten (59) Knoblauchgarnelen mit gerstem Bauernbrot und Krutercrème (51) ~*~ ~*~ ~*~ Fazit ~*~ ~*~ ~*~ "Zwiebeln Knoblauch" überzeugt - nein: begeistert! - mich in jeder Hinsicht. Eine kurzweilige und gleichzeitig ausführliche Einleitung, appetitliche Food Fotos und leckere Rezepte. 4,5 von 5 Punkten Cover 1 Punkt, Rezepte 1/2 Punkt, Vielfalt 1 Punkt, Aufmachung 1 Punkt, Preis-Leistung 1 Punkt ~*~ ~*~ Hülle ~*~ 176 Seiten ~*~ ISBN: 978-3-7750-0678-1 ~*~ Gebundene Ausgabe ~*~ 78 Farbfotos ~*~ 24,90 ~*~ . April 2015 ~*~ (c) Books and Biscuits 0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Interessant Von Lena K. Habe dieses Buch verschenkt. Ist ein sehr schönes Buch, indem es nicht nur um Kochen geht sondern auch um die "Entstehung".

Kurzbeschreibung Hier lohnt sich jede Träne! Ohne Zwiebeln und Knoblauch ist ein Gericht schlicht unvollendet, findet Achim Schwenkendiek. Deswegen verschafft er den kulinarischen Alleskennern nun die Aufmerksamkeit, die sie verdienen: Ob rote Hribille oder Metzgerzwiebel, rosa Schalotten oder Lauchzwiebeln, kleine weiße Zwiebelchen und Knoblauch die Kreationen des renommierten Sternekochs stellen die Alliumgewächse in den wohlverdienten Mittelpunkt. Jetzt heißt es: Bühne frei für die heimlichen Küchenhelden! Die Rezepte sind eingeteilt in die Rubriken Party Time, After Work, Lunch Time, Familienkche und Low Budget. Sie bieten Heimisches und Exotisches, Leichtes und Deftiges, sind mal einfach, mal raffiniert, aber immer gut umsetzbar und eignen sich für kleine und große Einladungen ebenso wie für ein Abendessen oder die Mittagspause. Die Warenkunde informiert über die Zwiebel-Vielfalt, die Fotos von Hubertus Schler setzen sowohl die Rezepte als auch die einzelnen Zutaten stimmungsvoll in Szene. Aktuelle Zusatzinfo: Die Zwiebel ist Heilpflanze des Jahres 2015. über den Autor und weitere Mitwirkende Achim Schwenkendiek, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe, kocht im Schlosshotel Münchhausen (Nähe Hameln) und gehört zu den etablierten Spitzenköchen Deutschlands. Gekannt versteht er es, seine Gerichte einfach und doch raffiniert zu präsentieren nach dem Motto: Kochen kann doch so einfach sein. www.schlosshotel-muenchhausen.com Hubertus Schler ist auf Food- und Still-Life-Fotografie spezialisiert und hat bislang über 20 Kochbücher fotografisch gestaltet. Er arbeitet in Bochum. Seine Auftraggeber sind vor allem Buch- und Zeitschriftenverlage, die seine Passion schätzen, mit Licht zu inszenieren und zu arbeiten. www.hubertus-schueler.de Ingeborg Pils ist Journalistin und Köchin aus Leidenschaft. Sie schreibt für Tageszeitungen, Magazine sowie Gastronomie-Fachzeitschriften und ist Autorin zahlreicher Kochbücher. Sie ist Mitglied im Food Editors Club (FEC) und von Slow Food. www.ingeborg-pils.de Ria Lottermoser: Die studierte Germanistin machte sich 2004 nach einer dreijährigen Tätigkeit als Lektorin, Cheflektorin und Verlagsleiterin in renommierten Verlagen als Book Packager selbstständig. Sie arbeitet für ausgewählte Verlage in Deutschland, Österreich und in der Schweiz und nach wie vor gehört ihre Liebe schönen Büchern und besonderen kulinarischen Themen!