

[Mobile book] Die neue Bhmische Kche und Weine aus Bhmen und Mhren

## Die neue Bhmische Kche und Weine aus Bhmen und Mhren

Von Erhard Spacek

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1564064 in BcherVerffentlicht am: 2005-10Abmessungen: 10.12 x .75b x 8.43l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 36.Mb

**Von Erhard Spacek : Die neue Bhmische Kche und Weine aus Bhmen und Mhren** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die neue Bhmische Kche und Weine aus Bhmen und Mhren:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Groartige Neuentdeckung der Bhmischen KcheVon Christoph SpohrEs ist kaum hundert Jahre her, da wurde die Bhmische Kche in ganz Europa nochmit hchster Kochkultur gleichgesetzt und wer es sich leisten konnte, nahm einebhmische Kchin in seinen Haushalt als Bedienstete auf. Vergangen ist der Ruhm,zum einen, weil wir heute leichter kochen, zum anderen weil die Bhmische Kche alsKche der Ostblockstaaten des Kalten Krieges im Westen in Vergessenheit geriet.Spaceks will beide Probleme mit seiner neuen Bhmische Kche lsen. So hat derdie Rezepte sacht moderisiert und dem modernen Geschmack angenhert undprsentiert auf 150 Seiten rund 70 Rezepte, alle Rezepte von einem Foto, dieuns mit der Bhmischen Kche wieder bekannt machen sollen.Fr alle Rezepte werden nur wenige, meist dieselben Zutaten bentigt. DieZubereitungszeiten sind etwas lnger als in vielen anderen Kochbchern, weildie Bhmische Kche kaum Kurzgebratenes kennt. Der Koch sollte Geschick undErfahrung mitbringen, da z. B.

handgeformte Kndel eine schwierige Angelegenheit werden knnen und die Erluterungen dazu eher knapp sind. In der Zubereitung sind viele der Rezepte gnstig, weil viele und gnstige Zutaten wie Schweineklein, Rinderwade oder Innereien verwendet werden. Da zu fast allen Gerichten mit Sahne/Creme fraiche angedickte Saucen gereicht werden, wird auch kein Esser hungrig den Tisch verlassen. Alles in allem bietet das Buch viel Abwechslung fr die Alltagskche. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes Referenzwerk Von AMALles ich nachzukochen, es sind klare Beschreibungen der Gerichte und ein guter Einblick in eine Kochkunst.

Klappentext Noch vor rund hundert Jahren zhlte man die bhmische Kche zu den groen Nationalkchen Europas. Sie wurde in einem Atemzug genannt mit der franzsischen und der Schweizer Kche, und zwischen Wien und Berlin war es in adeligen und grobrgerlichen Haushalten eine Frage des Prestiges, eine Kchin oder einen Koch aus Bhmern zu beschftigen. Krieg und Kommunismus haben dafr gesorgt, dass der einstige Ruhm verblasst, die bhmische Kche in Vergessenheit geraten ist. Aber einige engagierte bhmische Kche haben im Ausland dafr gesorgt, dass die Kche ihrer Heimat lebendig geblieben und sich entsprechend dem Trend unserer Zeit weiterentwickelt hat. Einer von ihnen ist Erhard Spacek, der in Mnchen mit groem Erfolg sein "Restaurant St. Wenzel" fhrt. Seine Kche ist eine Entdeckung, seine Rezepte sind ein Muss fr jeden Freund traditionsbewusster europischer Esskultur. Mit Rezepten von: Suppen: Bhmische Kartoffelsuppe, Mhrische Krautsuppe, Pilsener Biersuppe, Einfache Brotsuppe, Sdbhmische Karpfensuppe, Oukrop (Knoblauchsuppe), Steinpilzsuppe, Prager Ganselsuppe, Kulajda - bhmische Bauernsuppe, Prager Kuttelflecksuppe Fleischgerichte: Svickova, Ochsenbrust in Kalbslebersauce, Tafelspitz in Dillsauce, Prager Beinschinken in Mandel-Meerrettich-Sauce, Rostbraten mit Waldpilzen, Karlsbader Rahmgulasch, Kalbsleber "Rabbi Lw", Kalbsbeuscherl, Znaimer Lendenrostbraten, Pilsner Biergulasch, Mhrische Spatzen, Gefllte Kalbslende, Kalbsrllchen mit Steinpilzen, Gespickte Schweinekeule in Hagebuttensauce, Lammkeule auf sdmhrische Art, Lammkeule in Majoransauce, Erzgebirger Fleischstrudel Wild und Geflgel: Gespickter Hasenrcken, Junger Fasan mit Walnussfllung, Rehrcken im Steinpilzmantel, Kaninchen im Ofen geschmort, Gebratene Ente, Gndemgen und -herzen in Dillrahmsauce Fisch: Zander auf Fenchel- und Paprikagemse, Spiegelkarpfen in Budweiser Bier, Waller mit Ingwer in Rieslingsauce Sspeisen: Liwanzen mit Powidel, Skubanky mit Mohnzucker, Zemlovka - Apfelscheiterhaufen, Topfenpalatschinken auf Aprikosenspiegel, Palatschinken mit Haselnussfllung, Zwetschgenkndel, Dukatenbuchteln mit Vanilleschaum, Aprikosen-Hefekndel, Topfenkndel mit Zwetschgenrster, Bozi Milosti (Gottes Gnaden), Bhmische Kochzeitskolatschen, Bhmische Powideltascherl Beilagen: Bhmische Kndel, Hefekndel, Karlsbader Serviettenkndel, Kartoffelkndel, Gefllte Kartoffelkndel, Spinatkndel, Bhmische Reiberdatschi, Schneekartoffeln, Weikraut gednstet, Apfelrotkraut, Wirsingroulade, Steinpilz-Kuba, Lauch im Prager-Schinken-Mantel, Weikrautstrudel Grundrezepte: Gezogener Strudelteig, Kraftbrhe, Fischsud