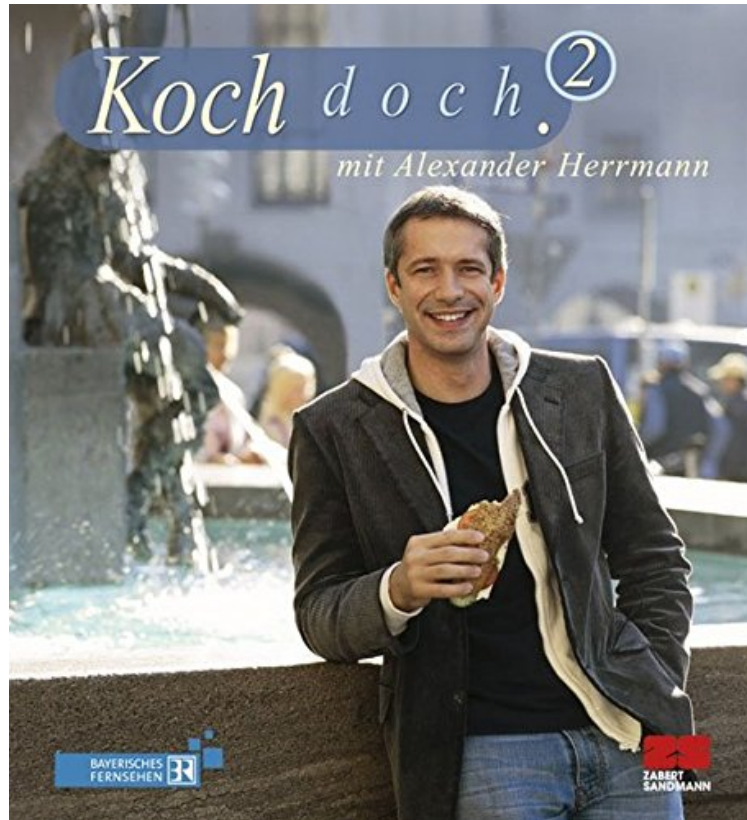


Koch doch 2

Von Alexander Herrmann
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #207800 in BcherVerffentlicht am: 2006-01-01Abmessungen: 9.29 x .67b x 8.46l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 40.Mb

Von Alexander Herrmann : Koch doch 2 before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Koch doch 2:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen39 von 40 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Anspruchsvolle Kche fr zuhauseVon MacNach seinem "Koch Doch"-Erfolg legt Alexander Herrmann nach und prsentierte mit dem Nachfolger wieder einfach umzusetzende Kche mit spannenden Zutaten.Der Geheimnis seines Erfolges liegt sicher darin, dass Alexander Herrmann versucht, auf den ersten Blick kontrr erscheinende Zutaten zu einem (geschmacklich leckeren) Ganzen zu vereinen.Das hrt sich oft abenteuerlich an, wenn man z.B. seine "Schinkenrllchen mit Frhlingszwiebeln und Aprikosen" oder an die "Kalbsleber mit Melone und Pinienkerntagliatelle" denkt. Aber es funktioniert hervorragend. Sehr hufig verwendet Herrmann in seinen Rezepten Obst als Suretrger oder erfrischendes Element.Man sollte also ein wenig experimentierfreudig sein, um sich an die Gerichte zu wagen. Menschen, die dem Credo "was ich nicht kenne, kommt nicht auf den Teller" folgen werden mit "Koch doch 2" sicher Ihre Probleme haben.Wer allerdings Freude an neuen und erfrischenden Ideen in seiner Kche hat, wird sicher viele Rezepte zum Nachkochen finden.Und ganz wichtig: Die meisten Zutaten hat man in einer gutsortierten Kche parat, nur selten greift Alexander Herrmann auf Artikel aus dem Feinkostladen zurck.Die Rezepte haben kein Sterne-Niveau, sondern man kann mit ein wenig bung ohne Probleme seine Freunde beeindrucken.Wie sagt Alexander Herrmann

selbst: "Los geht's! Lasst die Töpfe glnen.." Dem ist nichts hinzuzufügen! 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu abgefahren! Von Dea Lüne Auf Grund anderer Rezensionen habe ich mir das Buch gekauft, da ich gern außergewöhnlich koche. Aber leider sind mir die Rezepte von Alexander Herrmann zu weit hergeholt und erfunden. Ich hatte den Eindruck, dass hier auf Teufel komm raus exotische Dinge erfunden wurden, die den Rahmen einer leichten Küche sprengen. Zwar sind die Rezepte dank guter Beschreibung leicht nachzukochen, aber der Aufwand für das Ganze ist mir einfach zu groß. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen leicht gemacht! Von Harald-Hans Schnell einfach und genial für jedermann ...was soll man noch schreiben ...solche Bewertungen muss doch nicht sein ist auch ein schnes Geschenk

Produktbeschreibung Ob grüner Spargel mit Nussbutter-Vinaigrette, Lachs mit Spaghetti-Salat oder Apfelkuchen im Einmachglas seiner unkomplizierten Art, auf höchstem Niveau zu kochen, bleibt Alexander Herrmann auch weiterhin treu. Dabei sind alle seine Rezepte so eingängig und leicht nachvollziehbar, dass jeder sofort loskochen möchte. Nicht umsonst hat heute das Motto auch diesmal wieder Koch doch!

.de Rezepte für die ganze Familie hat Alexander Herrmann in seinem Koch doch 2 zusammengestellt. Mit einer Mischung aus guten alten Klassikern und beliebten mediterranen Kreationen will er jung und alt an den Esstisch locken. Feine Entengerichte, mal mit einem Dörrobst-Oliven-Kompott, mal mit Zimt und Austernpilzen, finden sich ebenso wie deftige Kalbshaxe oder Kasseler mit Mangold im Bratschlauch. Himbeeren gehen mit Rucola eine gaumenkitzelnde Kombination ein. Als warme Vorspeise empfiehlt sich ein Quarkschnitzel mit Gurkenstreifen. Einfache Zutaten mit dem besonderen Etwas verbinden, gefällt dem Fernsehkoch vom Bayerischen Rundfunk. Und so wickelt er Riesengarnelen in rohen Schweinebauch, serviert gebratenen Lachs mit Spaghettisalat und gibt dem Lammrücken mit flambiertem Pfeffer eine ganz besondere Note. Praktisch ist das Kapitel Feine Begleiter, indem der Hobbykoch kleine Extras kreieren kann. Hauchdünne Parmesanröcker mit Thymian passen zum Rotweinabend, saures Wurzelgemüse zeigt mit Zucker und Weißweinessig Schalotten, Karotten und Co in einem ganz anderen geschmacklichen Licht. Mit etwas Geduld können für die Kinder Sauerkraut und Bratwürste zu einem deftigen Drachenfer arrangiert oder eine Pommes-Schatzkiste gebastelt werden. Die Idee, Johannisbeersaft in einen sauberen Einweggummihandschuh zu füllen und für eine Gruselbowle einzufrieren, ist Geschmackssache. Im Rezept zu Bonbonkaramell müssen einfache Karamellbonbons ca. 20 Minuten bearbeitet werden, um dann als Karamell verfeinert mit Mandelplättchen zum Kaffee gereicht zu werden. Da lutscht der normale Durchschnittshobbykoch lieber die Bonbons selber und macht sich in der Zeit daran, die Mokka-Muffins nachzubacken oder den geistigen Kirsch-Cappuccino mit Kardamom zuzubereiten. Im Format (ca. 23x21 cm) und Layout wie Koch doch gestaltet, bietet Koch doch 2 wieder Gelegenheit, sich vom Lebensprinzip Alexander Herrmanns die Lust am Kochen zu wecken - überzeugen zu lassen. -- Anne Hauschild