

(Read download) Kochen mit nix: Leckerer mit wenigen Zutaten

## Kochen mit nix: Leckerer mit wenigen Zutaten

Von Isabel Martins

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #464436 in BcherVerffentlicht am: 2014-02-01Abmessungen: 9.61 x .67b x 6.771, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 62.Mb

**Von Isabel Martins : Kochen mit nix: Leckerer mit wenigen Zutaten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen mit nix: Leckerer mit wenigen Zutaten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ideal fr die Reste im Khlschrank/SchrankVon fam.ottoIch war auf der Suche nach einem Buch, das mir Rezepte anbietet, wenn ich nur wenige Zutaten zuhause habe.Dieses Buch hat einfache Gerichte im Peto, einige sind schon bekannt wie "Arme Ritter".Was mir am Buch gefllt ist das man einmal nach Gerichten und sowohl auch nach Zutaten suchen kann.Die Gerichte sind einfach und fr Anfnger in der Kche bzw fr Singels gut geeignet.Toll finde ich das es zu jedem Gericht ein Bild vorhanden ist und auch Abwandlungsmglichkeiten anbietet.Leider finde ich es schade das die Rezepte fr 2 Personen ausgerichtet sind und somit auf einen 4 oder 5 Personenhaushalt hochgerechnet werden muss.1 von 1

Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Am Thema vorbei? Von Books and Biscuit Gerade wir Studenten stehen oftmals vor einem fast leeren Kühlschrank und berlegen, was wir mit den Resten anfangen können. Fürs Einkaufen ist keine Zeit, die nächste Hausarbeit muss endlich fertig geschrieben werden. Aber fertigessen soll es bitteschön auch nicht sein. Kochen mit Nix bietet für genau solche Fälle 70 einfache und leckere Rezepte. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Aufmachung des Buches ~\*~ ~\*~ ~\*~ Das Buch basiert auf dem Prinzip, dass man einige Grundzutaten immer im Haus hat, und diese durch Reste im Kühlschrank zu leckeren Gerichten kombiniert. Im Vorwort Kochen mit (fast) nix wird zunächst erklärt, welche Lebensmittel sich wie lange halten und wie man sie lagern sollte, was man am besten frisch einkauft und wo man sie aufbewahren sollte. Das gilt für Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch. Lebensmittel, die eigentlich immer im Haus sein sollten sind Nudeln, Kartoffeln, Zwiebeln und eventuell auch Speck, sowie Eier. Weiterhin beschäftigt sich das ausführliche und durch viele Fotos aufgelockerte Vorwort mit Reis, Hlsenfruchten, Getreidesorten, Fetten, Sem, Gewürzen und Milchprodukten. Auch eine Grundausstattung an Küchengeräten wird hier vorgestellt. Dieser Teil ist etwas für Menschen, die nur selten einen Kochlöffel in der Hand halten und ihre Küchenkenntnisse auffrischen müssen. Wer einfach nur nach Rezepten sucht, überspringt diesen Teil. Die darauf folgenden Rezepte sind in folgende Kapitel unterteilt Frühstück Snacks kleine Gerichte Suppen 6 Salate Nudeln Reis Hauptgerichte aus Topf Pfanne Hauptgerichte aus dem Ofen Ses Für die Party Im Anschluss daran gibt es nicht nur ein Rezeptregister sondern auch ein Zutatenregister. Wer also noch Tomaten im Haus hat und ein Rezept dafür sucht, schließt einfach unter "Tomaten" nach und findet dazu ganze siebzehn Rezepte in Kochen mit Nix. Die Rezeptseiten sind frisch und ansprechend aufgemacht. Die Food Fotos sind appetitlich und kräftig in den Farben. Die Rezeptseiten sind mehrfarbig, die Zutatenliste erinnert an einen Einkaufszettel, Nährwerte sind besonders hervorgehoben und auch Tipps sind farblich kenntlich gemacht. Das Layout erinnert an ein selbstgeführtes Kochbuch, das durch Post-Its immer weiter ergänzt wurde. Es strahlt irgendwie eine heimelige Atmosphäre aus. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Rezepte ~\*~ ~\*~ ~\*~ Besonders angetan haben es mir Rezepte wie Brotpizza mit viel drauf (40, Snacks), Reis mit Tomaten-Thunfisch-Soße (72, Nudeln Reis), Bubble and Squeak (80, Hauptgerichte aus Topf Pfanne) und Tiroler Gröstl (88, Hauptgerichte aus Topf Pfanne). Nachgekocht habe ich die Cremige Tomatensuppe (50), für die man zwar nicht viele Zutaten braucht, deren Geschmack bei dem Mangel an Gewürzen aber stark von den Tomaten abhängt. Schmecken die Tomaten nicht, schmeckt die Suppe nicht. Ich habe daher noch kräftig mit Fleischbrühe, Chili und rotem Essig nachwürzen müssen, um überhaupt Geschmack dranzubekommen. Das zweite Gericht war denkbar einfach und braucht noch weniger Zutaten: Röhrei mit Speck (26). Hier kann man eigentlich nichts falsch machen und dieses Gericht passt auch zum Motto des Buches: Kochen mit (fast) nix. Was man leider nicht von allen Rezepten sagen kann. Gerade wenn man sich die Hauptgerichte ansieht, muss man feststellen, dass nicht gerade wenig Zutaten zum Einsatz kommen. Inclusive Gewürzen, Fett und allem sind es dann gerne 12, 14 oder sogar 18 verschiedene Zutaten. Manchmal, wie beim Tiroler Gröstl, handelt es sich um Resteverwertung, bei der Rindfleisch und Kartoffeln vom Vortag zum Einsatz kommen. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Fazit ~\*~ ~\*~ ~\*~ Kochen mit Nix bietet 70 leckere Rezepte mit wenig Zutaten, von Frühstück bis Abendessen, Snack bis Partyfood, ist alles dabei. Leider haben viele der Rezepte meiner Meinung nach ihr Thema verfehlt. Es sind zwar viele einfache Rezepte für Kochanfänger dabei, aber ich kann nicht gerade behaupten, dass man für alles wenig Zutaten braucht. Das Motto Kochen mit (fast) nix finde ich leider nur in sehr wenigen Rezepten und ob diese dann auch schmecken, ist eine andere Sache. Ich habe mir leider etwas anderes unter dem Titel vorgestellt. 3,5 von 5 Punkten Cover 1 Punkt, Aufmachung 1 Punkt, Vielfalt 1 Punkt, Rezepte 0 Punkte, Preis-Leistung 1/2 Punkt ~\*~ Compact via ~\*~ 144 Seiten ~\*~ ISBN: 978-3-8174-9448-4 ~\*~ Gebundene Ausgabe ~\*~ 9,99 ~\*~ 16,5 x 23,5 cm ~\*~ Februar 2014 ~\*~ (c) Books and Biscuit 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kam gut an. Von E. Schmittlutz War ein Geschenk an einen Single und es kam gut an. Ist was für relativ leere Kühlschränke oder wenn ein wenig von dem und etwas von jenem da ist und man keinen Plan hat was damit zu kochen ist.

Kurzbeschreibung Auch wenn der Kühlschrank mal leer ist, soll es schmecken! Mit den besten Ideen für kreative Minimalküche zaubert man auch aus wenigen Zutaten und Resten leckere Gerichte frisch auf den Tisch. In diesem Kochbuch machen 80 unkomplizierte Rezeptideen auch aus Kochmuffeln begeisterte Hobbyköche. Die Bandbreite reicht von Ideen zum Frühstück oder für kleine Snacks über Salate und herzhaftes Hauptgerichte bis hin zu Sem und Anregungen für die nächste Party. Zahlreiche Tipps sowie Nährwertangaben und Zubereitungszeiten machen den Kochspaß perfekt. Und dank des praktischen Zutatenregisters findet man schnell das passende Rezept, auch bei einem fast leeren Kühlschrank. - 80 Rezeptideen für Leckerer mit wenig Zutaten- Snacks, Partyfood, Hauptgerichte und Ses-Register zum Auffinden des passenden Rezepts mit den vorhandenen Zutaten- alles Wichtige zu unverderblichen und günstigen Grundzutaten- Basics einer einfachen Küche (auch für Kocheinsteiger)