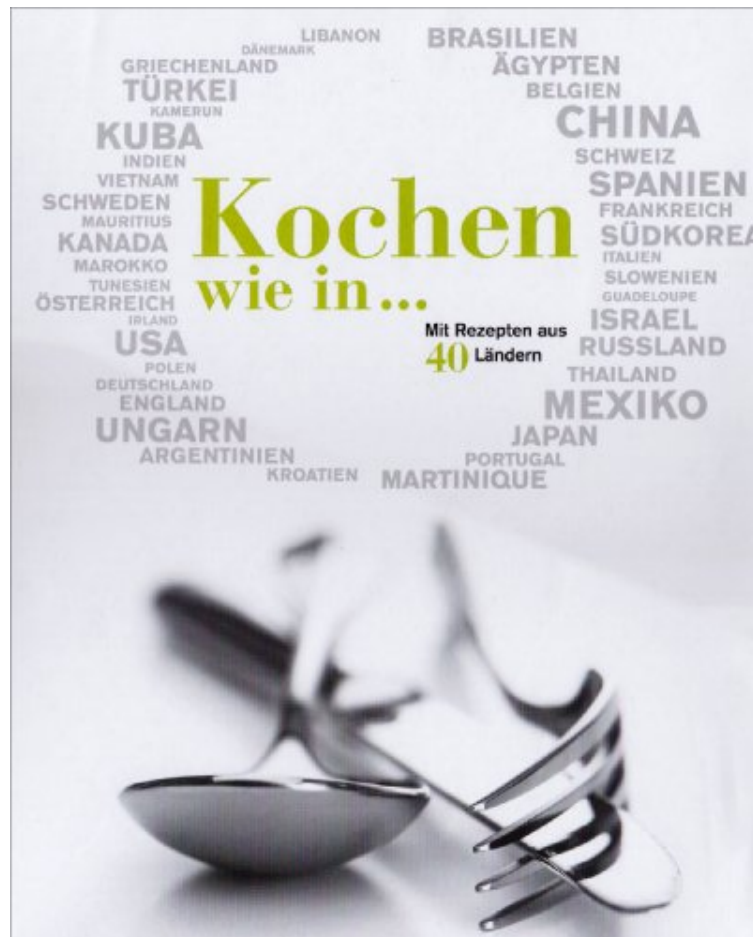


(Read free ebook) Kochen wie in...: Mit Rezepten aus 40 Lndern

Kochen wie in...: Mit Rezepten aus 40 Lndern

Von Ullmann

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #695709 in BcherVerffentlicht am: 2009-04Abmessungen: 12.80 x 3.07b x 10.12l, Einband: Gebundene Ausgabe1056 Seiten | File size: 61.Mb

Von Ullmann : Kochen wie in...: Mit Rezepten aus 40 Lndern before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen wie in...: Mit Rezepten aus 40 Lndern:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Optisch genauso ansprechend wie ein gutes Essen ;)Von LoreleyVorweg: ich koche eigentlich ganz gerne, bin aber jemand, der wirklich selten mal ein Kochbuch benutzt - fr gewhnlich landen diese bei mir schnell in einem Regal und fristen dort ihr langweiliges Leben...In diesem Fall: die berschrift sagt schon fast alles aus - ein tolles Kochbuch, auch rein optisch gut gelungen.Gro, recht schwer und doch auf eine gewisse Art handlich, mit einem eher schlichten Schutzumschlag versehen, kommt dieses Werk daher und nimmt einen mit auf eine kulinarische Reise, die schon beim Durchblttern inspiriert :)Aufgeschlagene Seiten bleiben fr gewhnlich ohne Istiges von alleine "umschlagen" auf der einmal ausgewhlten Rezeptseite gefllt liegen.Was mir besonders gut an der Darstellung gefllt: jedes Rezept (wirklich JEDES!) ist mit sehr hilfreichen und ansehnlichen Fotos unterlegt - von den ersten Arbeitsschritten bis hin zum fertigen Gericht werden jeweils 6 Arbeitsschritte zustzlich zu guten Texterklrungen mit Bildern untermalt - ganz groe

Klasse!! Auf 1035 Seiten werden über 500 internationale, "gungige" Gerichte auf leichte Art und Weise erklärt und "beigebracht": Suppen, Desserts, Fingerfood, kleine Naschereien, Fleisch-, Fisch-, Krustentier- und Gemüsegerichte - alles dabei. Um die Vielfalt der unterschiedlichen Gerichte hier darzustellen, hier nur mal ein paar der angebotenen Vorspeise-Rezepte mit Namen: von einem eher schlichten Salat-Trio über gebackene Auberginen, mariniertes Gemüse und tunesische, marokkanische oder argentinische Teigtaschen bis hin zu Spezialitäten wie z.B. Stockfisch-Kokos-Salat, Schinken-Hähnchen-Kroketten, Jungwild-Carpaccio, Hummus, Austern, frittierte Spinatblätter, feurige Avocado-Creme, garnierter Hering... ist alles dabei. Und ich könnte noch länger weitermachen :) Mein Fazit zu diesem Kochbuch: ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis! Die Darstellungsform ist ansprechend und ansehlich, viele der Rezepte erscheinen einem nicht so überladen sondern "machbar" und sehr lecker, so dass man das Gefühl hat, "das bekomme ich schon hin, ich glaube ich muss das dringend mal ausprobieren..." :) Für einen selbst und auch als Geschenk prima geeignet!! 6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mammut Von Benjamin Klein Meine Güte, was für ein Witz! Haut man damit jemand auf den Kopf, steht er vermutlich nicht mehr auf. Soviel mal nur vorweg. Spaß beiseite, hier liegt ein sehr umfangreiches, sehr ansprechend gestaltetes Kochbuch mit Rezepten aus der ganzen Welt vor. Zu jedem Rezept gibt es auch ein gut fotografiertes Bild, was auch nicht unbedingt als selbstverständlich angesehen werden kann, wenn man andere Kochbücher zum Vergleich heranzieht. Die Rezepte sind durcheinander und nicht nach Ländern gegliedert, was man gut oder schlecht finden kann. Der Index hilft aber zuverlässig, wenn man etwas bestimmtes sucht. Und wer sucht, der findet! Und da gibt es so einiges, zum Teil auch recht ungewöhnliches. Es ist glaube ich so ziemlich jedes Land der Welt mit mindestens einem Rezept vertreten. Ist der Preis zu hoch? Auf keinen Fall - hier stimmt das Preis/Leistungsverhältnis, man bekommt sehr viel Umfang für sein Geld. Fazit: Wenn man gerne kocht und sich nicht tausende von Büchern verschiedener Länderchen ins Regal stellen möchte, dem sei dieses Buch wärmstens empfohlen! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Um die Welt Von hefide Bei Kochbüchern ist es wie beim Essen. Nicht jedem schmeckt alles. Hier reist man kulinarisch um die Welt! Entsprechend wird man das eine oder andere Rezept schnell überblättern, einfach weil man zurückschreckt oder die Zutaten nur schlecht aufzutreiben sind. Dies kann man einem Kochbuch nicht zum Vorwurf machen. Ebenso wenig kann man besondere Schwerpunkte auf der eigenen Lieblingsküche erwarten. Die Vielfalt der Rezepte bietet jedoch genug Möglichkeiten zu spannenden kulinarischen Entdeckungen. Ich habe schon divers nachgekocht und war eigentlich jedes Mal sehr angetan. Und noch immer stecken jede Menge Lesezeichen in dem schweren Buch für zukünftige Mahlzeiten. Dies ist kein Kochbuch für die schnelle Küche. Die meisten Rezepte sind etwas aufwendig; aber mit Einsatz trotzdem gut hinzubekommen. Neben einem großen Einzelfoto des fertigen Gerichtes gibt es zu jedem Gericht noch sechs kleinere Fotos mit einzelnen Zubereitungsschritten. Das hilft bei unbekanntem schon ein ganzes Stück weiter. Die Kochanleitungen sind gelegentlich ein bisschen schlampig. Teilweise bleiben Zutaten bei den Kochschritten unerwähnt und man muss sie sich aus der allgemeinen Beschreibung des Gerichtes herausuchen. Gartemperaturen sind ebenfalls nicht konsequent angegeben. Man muss also schon ein bisschen mitdenken, damit das eigene Ergebnis den Abbildungen möglichst nahe kommt. Das fehlende Länderregister zu den Gerichten stört mich weniger, da ich auf der Weltreise ja nicht vorab schon die z.B. die marokkanische Küche herausuchen will. Schneller finde ich es allerdings, wenn das Rezeptregister nicht so sklavisch alphabetisch wäre. Wenn ich mich an ein türkisches Rezept mit Barsch erinnere, finde ich es im Register nur unter " " wie gebackener Bosphorus-Barsch. Aber bei liebevoll gewählten Büchern lernt man auch mit ihren Schwächen zu leben. Wegen der Qualität und der Vielzahl der ungewöhnlichen Rezepte klare 5 Punkte.