

(Free read ebook) Kochhelden: Rezepte für das wahre Leben

## Kochhelden: Rezepte für das wahre Leben

Von Max Sussman, Eli Sussman

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



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #571681 in BcherVerffentlicht am: 2013-03-14Abmessungen: 9.69 x .79b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 19.Mb

Von Max Sussman, Eli Sussman : **Kochhelden: Rezepte für das wahre Leben** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochhelden: Rezepte für das wahre Leben:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine auergewöhnliche Genuss tour abseits ausgetretener KchenpfadeVon Anette1809"Kochhelden" ist ein Kochbuch von Mnnern für Mnnern: hier wird gekocht für das wahre Leben, ohne großes Chichi werden sich die meisten Rezepte zwar anhand geschmackvoller Fotos visualisiert, aber das Geschirr ist alltäglich und besitzt Gebrauchsspuren, Szenen am Grill, in der Küche oder beim Essen wirken natürlich und ungekünstelt und die meisten der verwendeten Zutaten sind bodenständig und "was für echte Kerle", sprich: wer Rezepte für die schlanke Linie sucht, ist hier fehl am Platz, Max und Eli kochen was schmeckt und dazu geht viel Fleisch, Fett und Ses. Man kann auch sagen: die "Kochhelden" sind sündhaft gut (und kalorienreich), auch wenn mir beim ersten Durchblättern manche Zutatenkombinationen nicht das Wasser im Mund haben zusammen laufen lassen. So stt man auf direkt zu Beginn auf herzhaft belegte und backene Frühstücksmuffins, die laut den beiden Kochhelden nach Fertigstellung "sofort mit der Lieblingsmarmelade, Ahornsirup und/oder Puderzucker" am Tisch serviert werden sollen. Wer's mag... ich habe dieses Rezept sowie die

auergewöhnliche Kombination von frittierten Hähnchenteilen mit Waffeln links liegen lassen, da man sich bereits mit Toast Hawaii oder Schnitzel Melba erfolgreich aus der Küche treiben kann. Das war aber auch schon mein einziger Kritikpunkt, aber beinhaltet nicht jedes Kochbuch das eine oder andere Rezept, das einen nicht hinter dem Herd hervorlocken kann? Also weitergeblättert und etwas weniger exotische Vorschläge ausprobiert, die zwar mit alltäglichen Zutaten zubereitet werden, aber alles andere als alltäglich schmecken. Das Kochbuch in schwarz-rot-kis Design wirkt einerseits stylisch-modern, andererseits mit seinem dunklen Einband und ohne Schutzumschlag robust und schlicht. Im Inneren spiegelt sich der erste Eindruck wider und wird zudem ergänzt durch verspielte Illustrationen, denn nicht alle Rezepte sind durch ein Foto repräsentiert. Doch ausführliche Zubereitungsschritte und/oder einfach umzusetzende Rezepte machen Fotos zu einem "nice-to-have" und sind nicht zwingend erforderlich, um erfolgreich den beiden Brüdern Max und Eli nachzukochen. Das "wahre Leben" bietet Rezepte für: \* den Sonntagsbrunch \* als Grill-Futter \* den Abend daheim \* die Dinnerparty \* Mitternachtssnacks \* Skram Vor dem eigentlichen Rezeptteil werden die Rubriken mit einem einleitenden, witzigen Text der beiden Brüder vorgestellt, das alphabetische Register aller Rezepte befindet sich am Ende des Buches, jedoch ist jeder Rubrik noch eine Seite vorangestellt, auf der sich eine Übersicht der Rezepte nach Abdruckfolge im Buch befindet. Pizzen oder Popcorn werden in verschiedenen Varianten und Geschmacksrichtungen präsentiert, das Kapitel Grill-Futter bietet einen ausführlichen Beitrag zum Thema Einlegen und dank einer mehrseitigen Abhandlung rund um Pasta bekommt man direkt Lust Nudeln selbst zu machen, zudem auch die Anleitung zur Bedienung einer Nudelmaschine und persönliche Tipps von Max für den perfekten Nudelgenuss nicht fehlen. Berühmt ist einer der größten Plus- und Sympathiepunkte die Ergänzung der Rezepte durch persönliche Tipps der Sussmanbrüder, die nicht nur immer hilfreich, sondern auch sehr kurzweilig zu lesen sind. Viel Spaß zum kompletten Durchstöbern des Buches bieten auch die einleitenden Texte zu jedem Rezept, in denen Max und Eli erzählen, wo der Ursprung für das jeweilige Gericht liegt oder wie sie selbst auf bestimmte Kombinationen gekommen sind oder woher die einzelnen Zutaten stammen. "Kochhelden" sind männlich, verspielt, sympathisch, vielfältig und sicherlich nicht immer jedermanns Geschmack - sagte der Koch und biss in das Schinkenmuffin mit Marmelade - aber es lohnt in jedem Fall die teils außergewöhnlichen Rezepte auszuprobieren und im Zweifelsfall hilft man es so, wie Max und Eli empfehlen: "Geben Sie dazu, was Sie mögen, und lassen Sie anderes weg." Die Sussmanbrüder bieten viel Anregung die ausgetretenen Küchenpfade zu verlassen und auf außergewöhnliche Genussstour zu gehen! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Junge-raffinierte-Küche, einfach lecker und alltagstauglich! Von RJ + YDJ Das Kochbuch Kochhelden Rezepte für das wahre Leben von Max Sussman und Eli Sussman, erschienen im Callwey Verlag, spricht die junge Generation an, Leute die vielleicht nicht so viel Zeit zum Kochen haben, aber leckere und ausgewogene Gerichte lieben, die schnell zubereitet sind. Die Ausrede Ich kann nicht kochen oder Meine Küche ist viel zu klein zum Kochen gelten hier nicht. Denn die 45 Gerichte im Buch wurden nur mit 2 Herdplatten zubereitet. Mit lockerer Sprache und viel Humor werden auch die Kochmuffel aufgefordert, die einfachen Gerichte des Buches zu kochen. Trotz geringen Aufwandes und einfacher Zubereitung bleiben Raffinesse und Geschmack nicht auf der Strecke, wie beispielsweise bei: -Gegrilltes Flankensteak mit Chili-Gewürzmischung-Ganzer gegrillter Fisch-Gefüllte Zucchini-Linguine mit Sardellen, Petersilie und Walnüssen-Gersteter Blumenkohl mit Röstzwiebeln-Latkes mit vielen Saucen-Polenta mit Käse und pochierten Eiern-Zwiebel-Gruyere-Kartoffel-Tarte-Gegrillter Pfirsichsalat-Sommer-Panzanella-Gebratene Lammkeule-Hähnchenschnitzel-Gerstete Maissuppe-Mandelkekse-Dünne geschnittene Pommes-Bauernmarkt Frittata-Spiegeleisandwich-Schokoladen-Erdnussbutter-Pie-Schokoladen-Espresso-Tarte ohne Mehl-Ingwerkeks-Eiscreme-Sandwich und vielen weiteren köstlichen Gerichten. Mit den Kapiteln: -Sonntagsbrunch-Grill-Futter-Ein Abend daheim-Dinnerparty-Mitternachtssnacks-Skrams sind die wichtigsten Themen abgedeckt. Obwohl hier einfache und schnelle Gerichte die Hauptrolle spielen, findet man auch Basisrezepte sowie interessante Kochprojekte wie: Speck selber rüchern, selber Einlegen, den perfekten Pizzateig, köstliche Popcornrezepte, sowie beliebte Cocktails. Alle Rezepte sind super erklärt mit einer guten Punkt für Punkt Beschreibung. Die Aufmachung des Einbandes mit teilweise lackiertem Druck auf dem Cover und einem jungen ansprechenden Layout ist sehr hochwertig. Mit den vielen appetitlichen Fotos von Owen Weldon ist alles genial in Szene gesetzt. Die beiden Autoren haben einiges an Kocherfahrung in den verschiedensten Restaurants gesammelt in denen sie gearbeitet haben. Für Max ist das Essen genau so wichtig wie das Kochen, es bringt Menschen zusammen. Eli hat sich den Tipp zu Eigen gemacht, sich mit erfahrenen Menschen zu umgeben, um seine Kocherfahrungen zu verbessern, denn es ist immer gut die Augen offen zu halten und neues zu lernen. Ich finde Kochhelden ein gelungenes, anderes Kochbuch, für Leute mit Spaß am Genuss und geringem Aufwand. Empfehlenswert! 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Interessante Rezepte mit dem gewissen Etwas Von Deborahs Bcherhimmel Ohne Frage sind die Rezepte der "Kochhelden" super lecker. Ich habe bisher 4 Rezepte getestet, jedes einzelne ist gelungen - obwohl ich dann doch nicht alles so zu Hause hatte und auch teilweise Inger gebraucht habe, was bestimmt auch auf den Mangel einer riesigen Küche mit viel Arbeitsfläche zurückzuführen ist. Andere Schwierigkeit: Manche Dinge scheinen typisch amerikanisch zu sein und sind bei uns nicht im Haushalt vorzufinden, so die eine oder andere Zutat musste ich erst einmal im Internet recherchieren. Ich mag die Gestaltung des Buches, die Bilder wirken nicht so gestellt, man könnte fast meinen, sie sind authentisch - ich finde zumindest die Vorstellung schön, dass kein Food-Stylist am Werk war. Die Texte sind locker und durchaus spaig. Die zwei Küchen sind wirken wie Jungs von nebenan, es macht Spaß, die Bemerkungen zu den

Rezepten zu lesen. Eines muss ich jedoch klipp und klar sagen: Sollte man nicht zu den glücklichen Menschen gehören, die Essen können, was sie möchten, ist "Kochhelden" vermutlich nicht das richtige Kochbuch. Es wird nicht geizig mit Sahne, Butter, 1...Geschmacksträger ohne Ende! Die Gerichte sind durchgängig sehr gehaltvoll und nicht für Kalorienzähler geeignet. Aber aber und zu darf man sich ja auch mal etwas gönnen. Insgesamt habe ich auch ein bisschen das Gefühl, dass es ein richtiges "Männerkochbuch" ist. Ich kann mir leuchtende Männeraugen vorstellen, wenn sie so tolle Rezepte wie "Das gegrillte Fleischklops-Sandwich" anschauen. Sieht auch lecker aus - ist aber alles ein bisschen sehr fleischlastig. Nichts desto trotz: Ich finde "Kochhelden" toll, denn es sind mal ganz andere Rezepte. Einfach lecker und weit entfernt von sämtlichen Gesund-Kochbüchern - einfach ein Genieer-Kochbuch. Ich werde es schon neben den Gemüse-Rezepten bunkern und ab und zu mal wieder hervor holen für ein leckeres Wochenendessen. Mein Fazit: Wenn ihr herzhaftes, gehaltvolles Essen magt und den bösen Kalorientierchen nicht zurückschreckt, ist "Kochhelden" euer Kochbuch - und euer Mann/Lebensgefährtin/Freund wird es mit Sicherheit auch lieben.

Kurzbeschreibung Rezepte für das wahre Leben. Unser Alltag wird immer schneller und hektischer. Jeder kennt diese Situation und oft hat man so viel zu tun, dass zum Kochen kaum noch Zeit bleibt. Man greift dann schon einmal auf Fast Food oder Fertigprodukte zurück, allerdings auf Kosten des Geschmacks. In Kochhelden stellen die beiden Autoren alltagstaugliche und dennoch raffinierte Rezepte vor, die immer gelingen. Es finden sich Rezepte für jede Tageszeit und jeden Anlass ob ein ausgiebiges Frühstück oder ein Dinner mit Lammbraten und Linguine mit Anchovis und Walnüssen die Autoren wissen, wie man Familie und Freunde davon überzeugt, dass man ein Held am Herd ist. Der Autor und weitere Mitwirkende Max Sussman ist chef de cuisine in einem Restaurant in Brooklyn, das mit zwei Sternen von der New York Times ausgezeichnet wurde. Im Jahr 2012 hat ihn das Forbes Magazin in der Rubrik 30 unter 30 für Essen und Wein gewählt und er war für den James Beard Rising Star Chef des Jahres nominiert. Eli Sussman arbeitet für Mile End Delicatessen in Brooklyn. Er ist außerdem der Marketing Director für Taste of the Nation NYC, einer jährlich stattfindenden Veranstaltung mit dem Ziel, die Wohltätigkeitsorganisation Share our Strength in ihrem Kampf gegen Hungersnot zu unterstützen.