

## Kts Start-up Kche

Von Katerina Dimitriadis

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #312524 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2014-02-19Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 23.Mb

**Von Katerina Dimitriadis : Kts Start-up Kche** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kts Start-up Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bestes KochbuchVon Melissa KantorKTS Kochbcher sind aus unserer Kche nicht mehr weg zu denken! In Franken sagen wir, ich bin gnrschig,was so viel heit wie ich esse nur das was ich kenne. Dank Kt nun aber nicht mehr. Wir probieren gerne ihre Rezepte aus, die uns nie enttuschen und ich empfehle ihre Bcher immer wieder an Freunde und Verwandte. Selbst mein Mann zaubert immer wieder Gerichte aus ihren Bchern!4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super gelungenVon die KreuzfahrerinWie schon der Vorgnger, der auch bei mir im Regal steht und regelmssig gebraucht wird, bin ich auch von diesem Kochbuch begeistert. Man blieb der frischen Linie und den QR Codes treu. Die Rezepte sind sicher nicht nur fr Kochanfnger geeignet, was mich persnlich am meisten berzeugt ist die Tatsache das viele der Rezpte fr 2 Personen ausgelegt sind, fr mich als Single perfekt um etwas fr den nchsten Tag auf

die Seite zu tun. Diesmal sind auch viele vegetarische und sogar vegane Rezepte dabei was für zusätzliche Abwechslung sorgt. Vieles konnte ich noch nicht ausprobieren aber was ich probierte gelang perfekt und war auch super lecker, ich weiß jetzt schon das es oft benutzt werden wird so wie auch das erste Buch von Kt.6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer schon "Kts Studentenkche" mochte, kommt am Nachfolger "Kts Start-Up Kche" ebenfalls nicht vorbei. Von Anette 1809 Nach ihrem Kochbuch debütiert "Kts Studentenkche" legt Katerina Dimitriadi mit ihrer Start-Up Kche den Nachfolger vor, wiederum in Zusammenarbeit mit Pilar Schacher und Andrea Schindler. In der Handhabung setzt "Kts Start-Up Kche" auf die bewährten Stärken der Studentenkche: An den Rezepten befinden sich Angaben zu den Kosten pro Person, die Zubereitungszeit ist in Minuten angegeben (Achtung: die Garzeit kommt noch dazu), außerdem sind die Rezepte mit "vegetarisch" oder "vegan" gekennzeichnet oder soweit möglich - bei Fleisch- und Fischrezepten - durch eine vegetarische oder vegane Abwandlungsmöglichkeit ergänzt. Die Einkaufslisten lassen sich über QR-Code mit dem Smartphone einlesen. Der Inhalt ist in folgende Rezeptrubriken und Foodspecials untergliedert: \* Frühstück und Brunch- Vegane und vegetarische Ernährung\* Suppen, Salate und Snacks- Roadfood\* Sattmacher- Essen für Viele\* Pasta-Liebe\* So Sachen- So komponiere ich ein Menü- Der perfekt gedeckte Tisch- Anhang (Küchenausstattung, Must-Haves, Restekche, Tipps und Tricks)- Register- Saisonkalender für Gemüse, Obst und Blattsalate. Obwohl die Zusammenarbeit der drei eindeutig Wiedererkennungswert hat, ist das zweite Werk mitnichten ein Abklatsch des ersten. Zwar erkennt man im Layout und bei den Fotos die Handschriften Andrea Schindlers und Pilar Schachers, aber im Vergleich zum ersten Band haben sich die beiden neben "Alt"-Bewährtem auch einige neue Sachen einfallen lassen. Genauso ist es mit den Rezepten von Katerina Dimitriadi: die Start-Up Kche bietet wiederum einen gelungenen Mix aus junger Kche und Familienrezepten, aber nur das Konzept holt ihrer Studentenkche, die Rezepte selbst bieten jede Menge lohnenswerte Neuentdeckungen. Dabei gefällt mir besonders das Special "Roadfood" außerordentlich gut, denn welcher Berufstätige stand noch nicht vor dem Problem aus Mangel an Zeit (und Lust) unter der Woche oft nichts Ordentliches und Nahrhaftes zu Essen, sondern aus Bequemlichkeit zu fettigem Junk Food aus dem Bahnhofsimbiss zu greifen. Die Gerichte sind oftmals so aufgebaut, dass sie sich untereinander zu Menüs kombinieren lassen, so findet man sowohl jede Menge Beilagen separat aufgeführt (z.B. verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten von Kartoffeln wie Petersilienkartoffeln, Kartoffel-Gurken-Salat oder Rosmarinkartoffeln) als auch einige Fleisch- und Fischgerichte. Eine Vielzahl von Varianten bei Dressings, Frühstücksideen oder Suppen lässt jeden sein Lieblingsessen für jede Zeit des Tages finden: So bietet das Kapitel "Frühstück und Brunch" zum Beispiel gleich dreierlei Arten von French Toast oder Röstbrot und auch unter "Suppen, Salaten und Snacks" wird fast alles in verschiedenen Geschmacksrichtungen präsentiert. Eine Doppelseite bietet verschiedene Dressings und Vinaigrettes zum Ausprobieren an, das Grundrezept für Quiche wird mit zwei alternativen Belägen präsentiert und auch Kartoffelpüree lässt sich in vielerlei Hinsicht abwandeln und variieren. Wer schon "Kts Studentenkche" mochte, kommt am Nachfolger "Kts Start-Up Kche" ebenfalls nicht vorbei. Auch wenn mir der Vorgänger vom Layout noch einen Tick mehr zugesagt hat, bekommt der Nachfolger von mir ebenfalls ganz klar die Höchstwertung verliehen. Die Rezepte sind dank Abbildung, einfach erklärten Zubereitungsfolgen und überschaubaren Zutatenlisten ideal für Kochanfänger, aber auch passionierte Hobbyköche werden in diesem Buch noch viel entdecken können. Kts Kochbücher bieten durchweg leckere und einfach nachzukochende Rezepte und sind zudem dank der Zusammenarbeit mit Andrea Schindler und Pilar Schacher ein wahrer Augenschmaus, zu dem man auch zwischen den Mahlzeiten gerne greift und durchschmökert nach der nächsten Köstlichkeit, die man für sich und Freunde oder Familie zubereiten möchte ;)

**Produktbeschreibung** Mit Kt vom Kochmuffel zum Küchenstar! Nach dem Erfolg von 'Kts Studentenkche' legt die sympathische Kochbuchautorin nach: Ihre unkomplizierten Rezepte animieren auch Einsteiger, zum Kochlöffel zu greifen. Ob French Toast mit Erdbeeren, Zucchini-Falafel, Penne mit Spinat und Zitronenjoghurt oder Zitronentarte - in 'Kts Start-Up-Kche' gibt es etwas für jeden Geschmack. Die rund 100 Rezepte für Hausmannsktler und Multi-Kulti-Esser, Burgerfans und Fleischverächter, Schönbel und Allesesser machen satt und glücklich. Dank klarer Anleitungen sind alle Rezepte leicht nachzukochen und perfekt für Einsteiger geeignet. Und alles ist ohne exotische Zutaten und mit einem Minimum an Kochgeschirr machbar. Veganer finden viele Tipps zum Anpassen der Rezepte. Als Nachschlag serviert Kt geballtes Küchenwissen für Einsteiger und Tricks zum Eindruckschinden bei Gästen. Praktisch im Gebrauch: Piktogramme verschaffen einen schnellen Überblick über Preiskategorie, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad der Rezepte. Der Clou: Ein QR-Code liefert die Einkaufsliste für jedes Rezept blitzschnell auf das Smartphone. Katerina Dimitriadi, 22, ist Studentin der Buchwissenschaft und Politikologie, betreibt aber auch zusammen mit Mutter und Schwester das Restaurant Konstantina in Nürnberg und ist Autorin einer Kochkolumne in den Nürnberger Nachrichten. Die Fotos stammen von Pilar Schacher, 24, Mode- und Foodfotografin, das Layout von der Grafikerin Andrea Schindler, 26. 'Kts Start-up-Kche' ist das zweite Buch nach dem erfolgreichen Vorgängertitel 'Kts Studentenkche'. Titelergänzung: mit QR-Codes. Illustrationen: ca. 100 Farbfotografien. Format: 24,6 x 18,9 cm. Produktform: Buch fester Einband (Hardcover). Buchpreis: DE (16,95), AT (17,50), CH (21,90)

**Kurzbeschreibung** Mit Kt vom Kochmuffel zum Küchenstar! Nach dem Erfolg von "Kts Studentenkche" legt die sympathische Kochbuchautorin nach: Ihre unkomplizierten Rezepte animieren auch Einsteiger, zum Kochlöffel zu

greifen. Ob French Toast mit Erdbeeren, Zucchini-Falafel, Penne mit Spinat und Zitronenjoghurt oder Zitronentarte - in "Kts Start-Up-Kche" gibt es etwas fr jeden Geschmack. Die rund 100 Rezepte fr Hausmannsktler und Multi-Kulti-Esser, Burgerfans und Fleischverchter, Sschnbel und Allesesser machen satt und glcklich. Dank klarer Anleitungen sind alle Rezepte leicht nachzukochen und perfekt fr Einsteiger geeignet. Und alles ist ohne exotische Zutaten und mit einem Minimum an Kochgeschirr machbar. Veganer finden viele Tipps zum Anpassen der Rezepte. Als Nachschlag serviert Kt geballtes Kchenwissen fr Einsteiger und Tricks zum Eindruckschinden bei Gsten. Praktisch im Gebrauch: Piktogramme verschaffen einen schnellen berblick ber Preiskategorie, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad der Rezepte. Der Clou: Ein QR-Code liefert die Einkaufsliste fr jedes Rezept blitzschnell auf das Smartphone. Katerina Dimitriadis, 22, ist Studentin der Buchwissenschaft und Politologie, betreibt aber auch zusammen mit Mutter und Schwester das Restaurant Konstantina in Nrnberg und ist Autorin einer Kochkolumne in den Nrnberger Nachrichten. Die Fotos stammen von Pilar Schacher, 24, Mode- und Foodfotografin, das Layout von der Grafikerin Andrea Schindler, 26. "Kts Start-up-Kche" ist das zweite Buch nach dem erfolgreichen Vorgngertitel "Kts Studentenkche".