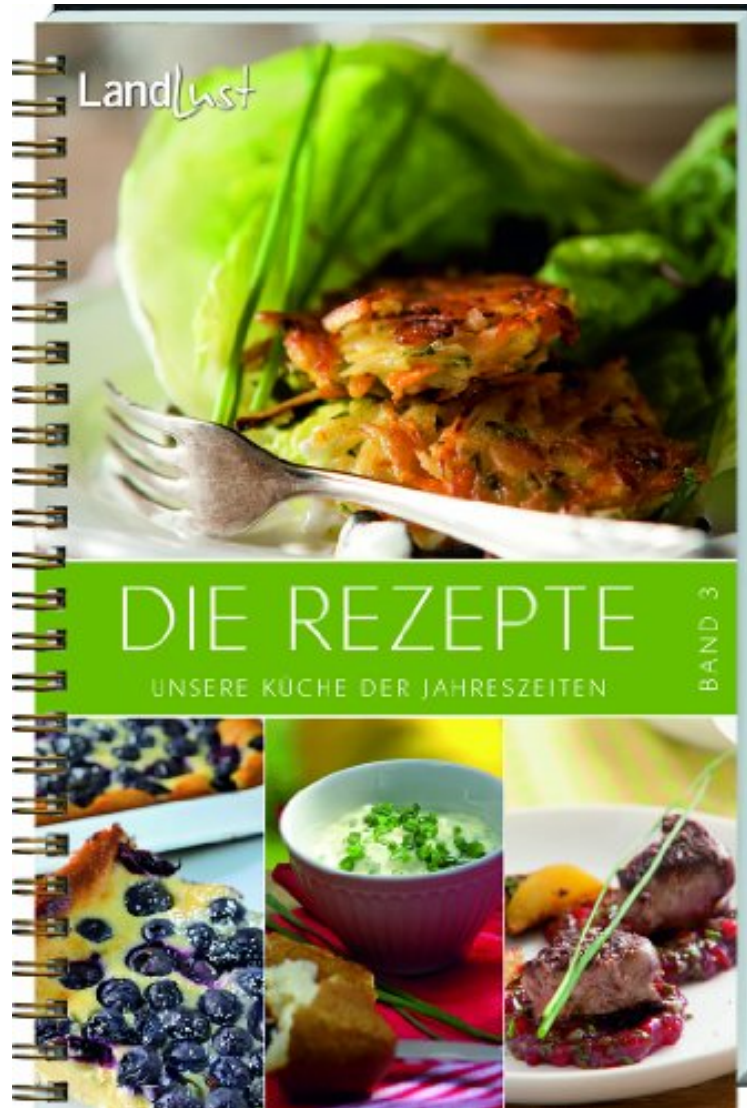


(Download pdf ebook) Landlust - Die Rezepte 3: Unsere Küche der Jahreszeiten

Landlust - Die Rezepte 3: Unsere Küche der Jahreszeiten

Von Landlust

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #108176 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-15Abmessungen: 9.09 x .71b x 6.26l, Einband: Sondereinband128 Seiten | File size: 15.Mb

Von Landlust : Landlust - Die Rezepte 3: Unsere Küche der Jahreszeiten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Landlust - Die Rezepte 3: Unsere Küche der Jahreszeiten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Auch fr "Kochmuffel" eine super Geschenkidee!Von MonaeliseNeuerdings habe ich wieder etwas mehr Lust zum Kochen entwickelt.Jahrzehnte lang war es meine "Familienaufgabe", neben anstrengender Erwerbsarbeit, auch noch zu kochen.Nicht so ganz einfach, wenn die eigenen und ganz persnlichen Interessen dabei immer zu kurz gekommen sind.inzwischen kann ich mir die Zeit berwiegend nach meinen eigenen Interessen und Bedrfnissen einteilen, und

siehe da, auf einmal habe ich auch Lust bekommen, Gesundes und zugleich Leckerer zu kochen. Zufällig bin ich dabei auf "DIE REZEPTE - Unsere Küche der Jahreszeiten" von "Landlust" gestoßen. Um es kurz zu sagen, ich bin sehr begeistert von diesem Rezeptbuch. Einiges daraus habe ich auch schon erfolgreich nachgekocht. Dass das Buch in Spiralform und mit kompakteren Papierseiten ausgestattet ist, gut zum Aufschlagen auf dem Küchentisch, gefällt mir - neben den wunderschönen und zum Nachkochen sehr anregenden Abbildungen - besonders gut. Der gut verpackte Versand hat übrigens auch bestens geklappt, insgesamt also eine ausgesprochen gute Kaufempfehlung bei www.amazon.de! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere, gesunde und einfache Küche. Von Catbalou. Obwohl mir die Bücher unfreiwillig geschenkt wurden, kann ich doch nicht anders, als sie - zumindest weitestgehend - bei den grünen Klee zu loben. Die Landlust-Reihe setzt auf gute Hausmannskost: Herzhaft, wie man es von Oma kommt, modern genug für die ganze Familie und mit Zutaten, die man aus der Region beschaffen kann. Man bekommt praktisch alles, was man braucht, im Supermarkt oder beim Bauern. Anders als bei vielen anderen Kochbüchern muss man sich also nicht erst auf die zeitraubende Suche nach exotischen und kostspieligen Zutaten machen. Die Rezepte sind raffiniert und trotzdem recht leicht nachzukochen. Da die Rezepte kurz und knapp gehalten sind und auf verwirrende Fachbegriffe verzichten, wird auch dem Anfänger der Schweinebraten bestimmt gelingen. Obwohl die deutsche Küche traditionell sehr fleischreich ist, kommen auch die Vegetarier nicht zu kurz. Die Gemüsegerichte sind eine tolle Beilage können aber auch sehr gut für sich alleine stehen. Durch die Sortierung nach Suppen, Salaten, Fleischgerichten und Co. fällt es auch nicht schwer, die passenden Rezepte zu finden. Was ich auf jeden Fall erwähnen muss, ist die Qualität des Buches selbst. Nicht nur der Einband, sondern auch die Seiten im Inneren bestehen aus einem dicken, beschichteten Karton. Da muss man schon Gewalt anwenden, um eine Seite umzuknicken. Und wenn die Blätter durch Flüssigkeit beschmutzen und verkleben will, muss man das Buch schon in der Suppe ertränken. Mit einem feuchten Lappen können die Seiten nach dem Kochen abgewischt werden und sehen dann wieder aus wie neu. Durch die Ringbindung lassen sich die Seiten außerdem umschlagen, so dass das Buch mitten beim Kochen nicht einfach zusammenklappt. Das Problem besteht bei einer herkömmlichen Bindung ja immer. Man hat sich hier also etwas gedacht. Weniger gedacht hat man sich allerdings bei der Sortierung der Bücher. Da es vier Bände sind, hätte ich mir - auch in Anbetracht des Titels - eine saisonale Sortierung gewünscht. Also Winterrezepte, Frühjahrsrezepte und so weiter - je nach dem, welche Zutaten wann Saison haben. So muss man im Zweifelsfall erst einmal alle vier Bücher durchblättern und - sofern man Produkte aus der Region verwenden will - auch erst einmal überprüfen, ob das benötigte Fleisch und Gemüse gerade Saison hat. Das wäre sicher nicht viel Aufwand gewesen, stört mich aber doch sehr. Auch fehlen Nährwertangaben und Informationen zur Portionsgröße. Zwar schmecken die meisten Rezepte auch aufgewürzt sehr, sehr gut. Aber ernährungsbewusste Menschen wollen ja normalerweise nicht zu viel kochen und wenigstens halbwegs wissen, was sie da gerade an Kalorien, Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten zu sich nehmen. Das ist zwar nicht für jeden wichtig, gehört zu einem modernen Kochbuch aber einfach dazu. Wenn ich diese Mängel berücksichtigt, gebe ich dem Landlust-Kochbuch noch vier Sterne und eine ansonsten uneingeschränkte Empfehlung für alle, die gesunde, preiswerte und einfache Hausmannskost lieben, für die man von seinen Gästen trotzdem garantiert ein Lob kassiert. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Landlust Rezepte. Von Heinz Rettig. Es sind sehr leichte und einfache Gerichte für jedermann herzustellen. Bei uns ist die Resonanz auf die Bücher positiv ausgefallen. Es waren Weihnachtsgeschenke.

Kurzbeschreibung Nach dem großen Erfolg der ersten beiden Landlust-Rezeptsammlungen und dem praktischen Menükochbuch erscheint nun die dritte Sammlung mit saisonalen Rezepten aus der Landlust-Küche. Mehr als 100 beliebte Rezepte der beiden vergangenen Landlust-Jahrgänge sind für Sie in einer robusten Küchenkladde zusammengestellt. Auch in Band 3 sind die Rezepte übersichtlich nach Rubriken geordnet. Von Suppen über Salate, Gemüse- und Ofengerichte bis hin zu Desserts, Gebäck und Feines für Gäste das Kochbuch mit praktischer Ringbuchbindung und im handlichen A5-Hochformat passt prima in den Küchenalltag.