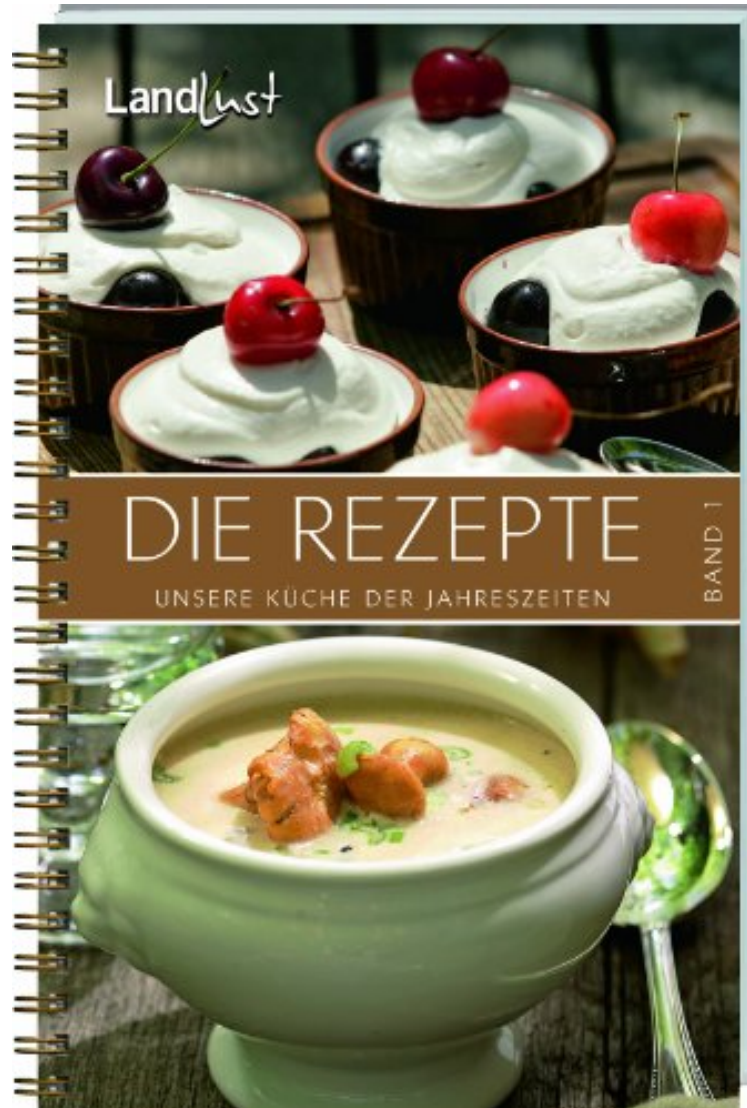


Landlust - Die Rezepte: Unsere Küche der Jahreszeiten

Von Landlust

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #59322 in BcherMarke: LandlustVerffentlicht am: 2007-11-15Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.17 x .71b x 6.38l, .91 Pfund Einband: Taschenbuch128 Seiten | File size: 32.Mb

Von Landlust : Landlust - Die Rezepte: 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: Unsere Küche der Jahreszeiten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen19 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Animiert gleich zum nachkochenVon MediatriceAnsprechende, schne Bilder laden gleich ein nachzukochen oder machen zumindest Appetit. Sortiert nach Suppen, Brot und Butter, Salate, Gemse, Fleisch und Fisch, Ofengerichte, Nachtisch, Backwerk und Klein Fein. Einfache Zutaten, die gut einzukaufen sind und einfache Rezepte - wie es wohl

auch die Landfrauenküche ist. Praktische Ringbuch-Bindung (?), damit bleibt das Buch so offen liegen, wie man es hinlegt, also optimal in der Küche mit z.B. fettigen Händen. Einziges Manko, nur ganz hinten im Register steht dass alle Rezepte für 4 Personen ausgelegt sind, dass finde ich geht irgendwo ganz vorne mit rein. Hier eine kleine Auswahl: Kerbelsuppe, Fruchtlage, Kürbissuppe, Orangen-Tomatensuppe, Wirsingssuppe mit Senfschmand, Butter, Blitzbrot, Pikante Pilzcreme, Walnuss-Butter, Erdbeer-Spargel-Salat, Kartoffel-Sellerie-Salat, Kessalat, Bunter Raukesalat, Wirsing-Apfelsalat, Schlesische Kartoffeln, Schnelle Mhrenpfanne, Rote-Bete mit Orangen-Aroma, Sauerkraut-Puffer mit Frühlingszwiebeln, Gefüllte Bauerngans, Lachsforelle mit Honig-Kruterkruste, Specksoße mit grünen Erbsen, Gratinierte Kohlrabi, Mhrenart, Wirsing-Tarte, Feines Wurzelgratin, Apfelcreme mit Orangen-Grenadinesirup, Panna Cotta mit karamellisierten Mhren, Amarena-Nuss-Torte, Apfel-Walnusskuchen, Kirsch-Knusperfladen, Mandelkekse mit Lavendelzucker, Blätterteigschnecken, Kartoffel-Salbei-Chips, Kse-Apfel-Taler, Spargelsalat mit Himbeerdressing

16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. eine kleine Schatzkiste

Von Topas

Natürlich gibt es Kochbücher, die liebevoller und umfangreicher ausgestattet sind, als die gesammelten Rezepte aus der Zeitschrift "Landlust". Die Stärke dieses Kochbuchs ist mehr der praktische Nutzen, den die Ringbuchbindung für den Anwender bietet. Nicht zu vergessen: Die meist einfachen guten Rezepte, die man wohl so noch nicht ausprobiert hat, bieten für jeden Geschmack etwas.

Fazit: Das Buch bietet hervorragende Küche ohne exotischen Firlefanz und ist seinen Preis absolut wert.

0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle und einfache Rezepte, aber hätte mir mehr Ordnung gewünscht

Von Catbalou

Meine Mutter ist ein großer Fan der Zeitschrift "Landlust" und weil ich ja offenbar noch nicht genug Kochbücher habe, hat sie mir zum Geburtstag die ersten vier Bände geschenkt. Jeder Band ist übersichtlich unterteilt in Kapitel wie Vorspeisen, Suppen, Fleischgerichte, Gemüse, Desserts. Die Rezepte sind nicht zwangsläufig einfach, aber mit den Zutaten zu kochen, die man in der Region bekommt - oder aus dem eigenen Garten. Wir begegnen also vor allem heimischen Fleisch- und Gemüsesorten und müssen uns nicht (wie in vielen anderen Kochbüchern) noch auf die Suche nach exotischen Zutaten machen. Auch sind die Rezepte leicht verständlich geschrieben und jeweils mit einem Bild versehen. Das macht es auch dem Anfänger leicht, etwas Schönes zu kochen. Fehlt nur noch zu sagen, dass die Rezepte sehr lecker sind. Gute Hausmannskost ist eben doch das Beste. Was ich auch noch hervorheben möchte, ist die Qualität des Buches. Die einzelnen Seiten sind deutlich dicker und stabiler, als in einem normalen Kochbuch. Außerdem ist die Oberfläche behandelt, so dass man Essensspritzer gleich abwischen kann, ohne dass das Buch verklebt oder Seiten aneinanderpappen (passiert mir bei Kochbüchern oft). Außerdem sind die Blätter in einer Spirale gebunden. So kann man immer die gewünschte Seite aufschlagen, ohne dass das Buch sich durch seine enge Bindung wieder zusammenklappen kann. Dadurch wird das Kochen gleich noch mal entspannter. Leider muss ich einen Punkt Abzug geben, denn es gibt doch eine Sache, die mich sehr stört: Die mangelnde Ordnung. Gut, die Rezepte sind nach Gruppen sortiert. Aber wenn man schon mehrere Bände herausgibt und das Ganze noch "Küche der Jahreszeiten" nennt, hätte ich mir eine Sortierung nach Kochbuch gewünscht. Also ein Sommerbuch, ein Herbstbuch und so weiter. So muss man immer noch ein bisschen blättern und suchen, bis man etwas Passendes gefunden hat, das gerade Saison hat. Das ist für Preis und Umwelt ja ebenso wichtig, wie für den Appetit, denn wer hat an Weihnachten nicht eher Lust auf eine schöne Gans, statt auf einen Sommersalat? Wenngleich mir das weniger wichtig ist, fließt in den Punktabzug auch noch mit ein, dass keine Angaben zum Nährwert gemacht werden. Ein modernes Kochbuch sollte das haben. Wer sich an der mangelnden Übersichtlichkeit der Reihe nicht stört, der macht hier in Sachen Hausmannskost einen wirklich guten Griff.

Kurzbeschreibung Mehr als 100 beliebte Rezepte aus der Landlust-Küche der Jahreszeiten sind in dieser Küchenkladde für Sie zusammengestellt. Die robuste Küchenkladde mit praktischer Ringbuchbindung und im handlichem A5-Hochformat passt prima in den Küchenalltag. Die Rezepte aus den Jahreszeiten haben wir nach Rubriken geordnet. Von Suppen über Salate, Gemüse- und Ofengerichten bis hin zu Desserts, Gebäck und Feines für Gäste - Sie finden schnell das, was Sie suchen.