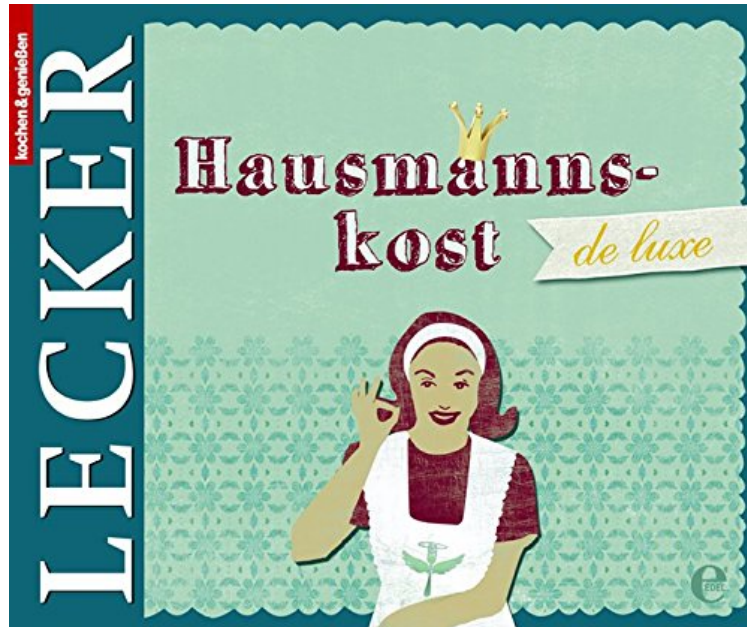


Lecker - Hausmannskost De Luxe

Von Edel Germany

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #468801 in BcherVerffentlicht am: 2010-09-02Abmessungen: 10.59 x .71b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 51.Mb

Von Edel Germany : Lecker - Hausmannskost De Luxe before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Lecker - Hausmannskost De Luxe:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. wie bei meiner OmaVon Alfred SteffenDiese Rezepte hneln die von meiner Oma. Hausmannskost wie man es mag. Ich bekoche meine Familie da meine Frau keine Zeit dazu hat und diese Rezepte sind einfach und gut beschrieben3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bewhrte Rezepte aufgepeppt!Von ApiculaIch kaufe mir monatlich das Kochmagazin "Lecker!". Bisher lacht mir da kein Tim Mlzer entgegen, und neben vielen interessanten Anregungen, koche ich tatschlich hie und da mal ein Rezept nach. Im Prinzip ist "Lecker!" aber ein Magazin zum Blttern, Gucken, Staunen, Anregungen holen. Die Gestaltung lockt mich stets mehr als der Inhalt, das muss ich gestehen. Ich bin immer wieder hin und weg, was den Machen da so einfllt in Sachen Verzierungen, Schrifttype, Deko-Ideen... Auch wenn in Sachen Nachkochen wenig rber kommt: Ich bin ein treuer Fan.....Darum war dieses Kochbuch nur eine logische Konsequenz. Und keine Verkehrte, wie ich schnell herausgefunden habe."HAUSMANNSKOST de luxe" ist ein richtig toll aufgemachtes, breitformatiges, bunt bebildertes und im typischen "Lecker"-Stil gestaltetes Kochbuch mit 70 Hausmannskost-Rezepten, die man auf diese Art bestimmt noch nicht kennt. Unter den Klassikern finden sich gleich anfangs Knigberger Klopse - Thai Style, Tafelspitz-Steak - mit Kartoffelcroutons oder Rinderbraten - mit Rioja Zwiebeln. Dann die Sonntagsessen: Putenkeule in Cidre, mit Majoran-Porree-Gemse.....diese Titel tippe ich nur ab, damit man einen Eindruck bekommt.Es sind auch schnell und einfach kochbare Rezepte dabei, z.B. unter der Rubrik: FR JEDEN TAG - und sicher auch erwhnenswert die NUDELGERICHTE, oder SUPPEN. Zum Abschluss auch noch DESSERTS, die meist gar nicht so berkandidelt sind: Luxus-Schokopudding, dessen Geheimnis "Toffifee" heit, oder "Mascarpone-Ksekuchen mit Streuseln", dessen fettes Geheimnis im Titel bereits offenbart wird.Zu den Rezepten gibt es immer eine Abbildung und Angaben zur Zubereitungsdauer, Schwierigkeitsgrad, und

Kosten je Portion. Außerdem auch Angaben zu Eiweiß- / Fett- und je Portion (o..) Für die Gerichte werden weitestgehend normale Zutaten und Gewürze verwendet, damit meine ich, dass man die Zutaten im gewöhnlichen Supermarkt, Tante-Emma-Edeka-Markt findet und nicht unbedingt eine Odyssee in diverse Feinkost-Läden starten muss. Hin und wieder kommen Fix-Produkte zum Einsatz. Brühen oder Suppen-Pulver - allerdings ohne Markennamen-Nennung. Ein schnelles Geschenk für Freunde, die gerne kochen. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Klasse KostVon Morgana Ein schnelles Kochbuch, mit leckeren Rezepten. Das meiste sind Klassiker, die man von zu Hause kennt, wozu ich bislang aber kein Rezept hatte oder mich - wie bei den Braten - nicht an die Zubereitung getraut habe. Zwar ist die Gestaltung etwas moderner, aber nicht so "berbordend" wie in den Lecker-Heften (was mich bislang immer vom Kauf abgehalten hat, da es mich zu sehr von den Rezepten ablenkt). Tolle, einfache Gerichte, wenn auch "aufpoliert": es wird etwas Gewicht weggelassen und alles in eine leichtere, schnellere oder modernere Version getunt" (aus der Einleitung). Alles, was ich bislang daraus gekocht habe, hat gut geklappt und auch sehr lecker geschmeckt. Zwar werde ich vor allem aus dem Kapitel über Nudeln nicht viele Rezepte ausprobieren, aber das liegt vor allem daran, dass mein Mann Italiener ist und nichts über Tradition geht. ;) Für mich ein lohnenswerter Kauf und für jeden zu empfehlen, der Hausmannskost mag!

Kurzbeschreibung Lecker, das junge Kochmagazin, ist die "Tochter" der erfolgreichen Kochbuch-Marke kochen genieen. Die beliebte, trendige Zeitschrift versammelt Frauen und Männer zwischen 25 und 45 um Esstisch und Herd. Lecker ist ideal für alle, die das Kochen nicht mehr bei ihrer Mutter gelernt haben, es aber trotzdem gerne tun - und das schon einfach und unkompliziert. Dfte, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, Zutaten, die man überall auf die Schnelle bekommt, zufriedene Gesichter und volle Büche - das ist Hausmannskost! Das dritte Lecker-Kochbuch versammelt die beliebtesten Klassiker der deftigen Küche, peppt sie auf und variiert, dass einem der Magen knurrt. Omas Rinderrouladen werden zu einem Traum in Chianti! Plötzlich passt Basmati-Reis zu Knigsberger Kloppen. Die hatte man in der thailändischen Version ja auch noch nie gegessen. Und der Apfel-Eierkuchen vollendet das neue, edle Hausmanns-Glück.