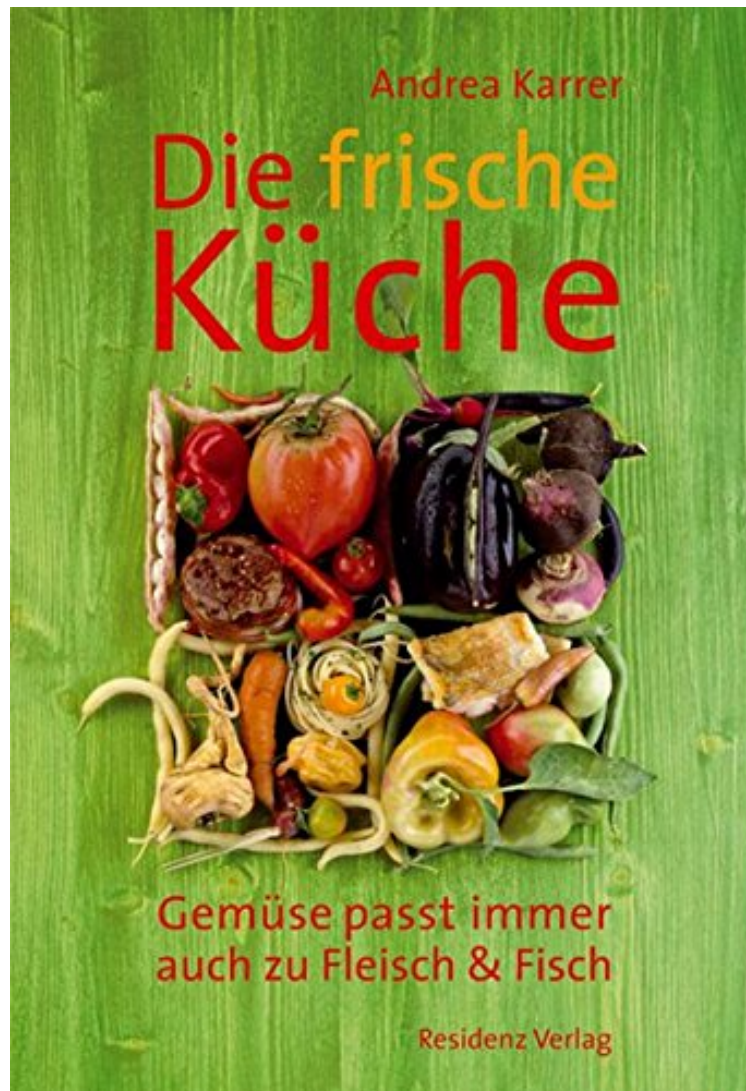


[Read free ebook] Die frische Küche: Gemüse passt immer. Auch zu Fleisch und Fisch

Die frische Küche: Gemüse passt immer. Auch zu Fleisch und Fisch

Von Andrea Karrer

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #40996 in BcherVerffentlicht am: 2008-03-18Abmessungen: 9.69 x 1.81b x 7.05l, Einband: Gebundene Ausgabe448 Seiten | File size: 64.Mb

Von Andrea Karrer : Die frische Küche: Gemüse passt immer. Auch zu Fleisch und Fisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die frische Küche: Gemüse passt immer. Auch zu Fleisch und Fisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was mache ich mit den Zutaten?Von LukasIch koche sehr gerne nach den Jahreszeiten und Kochbcher wie dieses, die also nach Saison oder Monat gegliedert sind, finde ich spitze. Viele Rezepte in diesem Buch sind kstlich, auerdem ist das Buch gut geschrieben und es gibt eine groe Auswahl. Leider habe ich manchmal ein Problem mit den Rezepten. Es kommt in diesem Buch fters vor, dass Zutaten, die in der Zutatenliste des Rezeptes angegeben sind, pltzlich gar nicht

oder vielleicht einmal und dann nie wieder im Rezept vorkommen. Das heißt ich kaufe etwas ein, fange an zu kochen und weiß nicht was ich mit einzelnen Zutaten machen soll, weil sie im Rezept nicht (mehr) erwähnt werden. Es handelt sich auch nicht um vereinzelte Fälle, mir ist das in diesem Buch mehrmals untergekommen. Andererseits gibt es auch Rezepte, bei denen Zutaten, deren Verarbeitung im Rezept selbst beschrieben wird, nicht in der Zutatenliste angegeben ist (Es war bei einem Strudel so, dass das Einkufen einer bestimmten Anzahl von Strudelblätterpackungen offenbar "vorausgesetzt" wurde). Wie kann so etwas passieren? ... sehr frustrierend. Schade!

8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer Gemüse mag, wird dieses Buch lieben. Von Media-Mania Mit dem Buch *Die frische Küche - Gemüse passt immer, auch zu Fleisch Fisch*, das im März 2008 beim Residenz Verlag erschienen ist, will die Autorin Andrea Karrer den Anspruch des Lesers an bestimmte Produkte wieder stärken und zum traditionellen saisonalen Gemüsekauf anregen, um die entsprechenden Lebensmittel dann zu genießen, wenn sie besonders frisch und nährstoffhaltig sind - und damit einfach besser schmecken. Aus diesem Grund sind die fast vierzig Gemesensorten, denen jeweils eigene Kapitel zukommen, nach Jahreszeiten eingeteilt. Saisonal entdeckt der Leser Rezepte zu beispielsweise Karotten, Radieschen oder Spargel im Frühling", Vorschläge zu Gurke, Paprika und Tomate im Sommer", im Herbst" kommen unter anderem Brokkoli und Blumenkohl, Kürbis und Spinat auf den Tisch, und im Winter" kann der Leser Tolles aus Kohl, Sauerkraut und Sellerie zaubern. Neben den Gemesensorten, die zum Standardrepertoire vieler Hobbyköche gehören, sorgen Rezepte zu Melone, Pastinaken oder Topinambur für Abwechslung in der Küche. Jedem Abschnitt über ein bestimmtes Gemüse geht eine Doppelseite mit Informationen zum jeweiligen Produkt voraus. Andrea Karrer bringt hier immer wieder gern eine kurze Anekdote an, gibt Erfahrungsberichte wieder oder rät zu bestimmten, harmonisierenden Gewürzsorten. Diese Vorabinformationen bieten zudem stets ein optisch sehr ansprechendes Bild des jeweiligen Gemüses, das die Lust aufs Kochen anregt. Die Rezepte sind nach demselben Muster aufgebaut, oft finden sich gleich zwei auf einer Seite. Der Rezeptname - am Ende des Buches in einem Rezeptverzeichnis noch mal gelistet - leitet das Rezept ein, es folgen die Kochanweisungen und am jeweiligen Seitenrand Angaben zu den Zutaten; Schlagwörter wie einfach", vegetarisch", schnell" oder raffiniert" helfen dem Leser, die Rezepte je nach Bedarf auszuwählen. Die Bandbreite der Gerichte reicht dabei von wirklich einfach nachzukochenden Ideen bis hin zu exklusiv-anspruchsvollen Mahlzeiten, die man gern seinen Gästen serviert. Durch die Fälle an verschiedenen Gerichten ist *Die frische Küche*" auch für Vegetarier geeignet, denn man kann bei vielen Vorschlägen, wenn sie nicht sowieso schon mit vegetarisch" gekennzeichnet sind, einfach das Fleisch oder den Fisch außer Acht lassen. Fotografien hat das Buch nur eine begrenzte Zahl zu bieten, was jedoch durch die Menge und Auswahl an guten Rezepten wettgemacht wird. Zudem sind die Anleitungen nachvollziehbar und verständlich; ein gewisses Grundwissen über das Kochen ist aber Voraussetzung. Abschließend helfen ein Glossar bei bestimmten, typisch österreichischen Begrifflichkeiten, wie bereits erwähnt ein Rezeptverzeichnis zum schnellen Nachschlagen sowie ein Register zum Suchen und Finden einzelner Begriffe. Diese abschließende Suchhilfe ist umfassend und bei über 400 Seiten Buchumfang äußerst nützlich. *Die frische Küche*" punktet nicht nur mit dem nach Jahreszeiten sortierten Aufbau, sondern auch mit einer Fülle an leckeren Rezepten, die zum Nachkochen einladen, und Anregungen für eigene Ideen. Mit diesem Buch holt der Leser nicht nur ein Sammelsurium an Köstlichkeiten mit Gemüse in der Hand, sondern auch ein Kochbuch mit meist leichten, gesunden Gerichten. Wer Gemüse mag, wird dieses Buch lieben.

10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Jeder der Gemüse liebt, wird auch dieses Buch lieben! Von Karin Fischer Seitdem ich nun seit zwei Jahren in meinem eigenen Garten selbst Gemüse anbaue, interessiere ich mich natürlich auch vermehrt für Rezepte für spezielle Gemesensorten. In dem Buch *"Die frische Küche"* bin ich bereits mehrfach fündig geworden und habe schon einige Rezepte daraus nachgekocht und ausprobiert. Sehr schnell finde ich auch an diesem Kochbuch, dass es zu jeder Gemesensorte eine Infoseite gibt und dazu eine sehr ansprechende Fotografie mit den vielen Varianten, die es von einer Sorte geben kann. Meine Lieblingsrezepte daraus sind *"Zucchini-Curry-Geschnetzeltes"*, *"Kokos-Kürbissuppe mit Garnelen"* und *"Lauwarmer Balsamico-Fenchel"*. Ich freue mich wieder sehr auf die diesjährige Gartensaison und wenn ich endlich wieder eigen angebautes Gemüse für diese vielen leckeren Rezepte verwenden kann. Für mich ist dieses Kochbuch zu einer sehr wertvollen Bereicherung geworden und ich kann es jedem Gemüse-Fan nur wärmstens weiterempfehlen!

Kurzbeschreibung GEMSE MACHT DIE KÜCHE BUNT und das in jeder Hinsicht. Nichts lässt sich so problemlos kombinieren, nichts bringt so viel Abwechslung wie Gemüse. Es passt nicht nur hervorragend zu Fleisch und Fisch, es ist auch fester Bestandteil in allen Weltküchen, egal ob in der mediterranen, asiatischen oder mexikanischen. Diesen und vielen anderen phantastischen Eigenschaften trägt Andrea Karrer in ihrem neuen, umfassenden Kochbuch Rechnung. Nach Jahreszeiten angelegt, wie es dem aktuellen Trend zum regionalen Produkt entspricht, macht sie Lust, alte Bekannte völlig neu in Szene zu setzen. Kreative Vorspeisen, neue Salatideen, schnelle Suppen umrahmen die Fleisch- und Fischkombinationen. Außerdem lassen sich auch mit Gemüse raffinierte Nachspeisen zaubern. Der besondere Clou: Bei jedem vegetarischen Rezept gibt es auch eine fleischliche Verfeinerungsidee. Entdecken Sie die neue Lust, wir wünschen frischen Appetit!