

[Download free ebook] Kiehnle Kochbuch: Das groe Grundkochbuch mit rund 2.400 Rezepten

Kiehnle Kochbuch: Das groe Grundkochbuch mit rund 2.400 Rezepten

Von Hermine Kiehnle, Monika Graff
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #333524 in BcherVerffentlicht am: 2019-09-30Einband: Gebundene Ausgabe710 Seiten | File size: 58.Mb

Von Hermine Kiehnle, Monika Graff : Kiehnle Kochbuch: Das groe Grundkochbuch mit rund 2.400 Rezepten
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kiehnle Kochbuch:
Das groe Grundkochbuch mit rund 2.400 Rezepten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein
absolutes MussVon Mater1984Das Kiehnle Kochbuch ist ein absolutes Muss fr jede Kche. Wir haben jetzt schon in 4
Generationen auch 3 verschiedene Auflagen.Die Gerichte gelingen die Erklrunen sind einfach und selbst wenn
jemand bei 0 anfngt bekommt er im ersten Teil erklrt was ist was.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension
hilfreich. Das beste Kochbuch "aller Zeiten"Von Doris Behrens-SchtzleSchon meine Gromutter hatte dieses

Kochbuch, wenn auch in "10ter Ausgabe". Die Rezepte sind einfach nach zu kochen. Ich finde, dass die Angaben präzise sind, dass auch nicht so gebt "Küche/Köchinnen", Bäcker/Bäckerinnen", ein super Ergebnis erreichen. Die Rezepte sind nur Klasse. Die Rezeptvielfalt und die Kenntnisse, die man rund um das Kochen/Backen nachlesen und ausprobieren kann ist wirklich toll. Ich bin begeistert! 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein absolutes Muss! Von Peter Krause Geniales Kochbuch für jeden der gute Rezepte liebt und kochen kann. Ist schon seit 3 Generationen bewährt! Ein absolutes Must! Buch hat viele Infos und wenig Schnickschnack. Rezepte schmecken auch super und gelingen immer. Nicht nur schöne Bilder, sondern gute Ergebnisse.

Kurzbeschreibung Das Kiehnle Kochbuch zählt zu den Kochbuch-Klassikern, die seit Generationen in vielen Küchen-Regalen stehen und auf alle Koch-Fragen verlässlich Antwort geben. Neben klassischen und bewährten Originalrezepten bietet es viele Gerichte der deutschen und internationalen Küche, die heute wichtig sind: Pizza finden Sie genauso wie Bouillabaisse oder Paella, Thüringer, fränkische oder ostpreussische Kleiber stehen neben bayerischen oder Wiener Semmelknödeln, Ravioli neben Maultaschen. Hier finden Sie alles: vom Eierkochen bis zum Festtagsmenü. Sonderkapitel über gesunde Ernährung, Auswahl der Weine, das passende Gedeck usw. helfen, Unsicherheiten zu beseitigen. Die vielen Zubereitungsfotos, zeigen Handgriffe und Küchentricks ganz genau, z.B. wie man einen Fisch köchelnfertig vorbereitet, Geflügel sachgerecht tranchiert oder die Grundteige verschiedener Gebäckarten herstellt. Zahlreiche Rezeptfotos geben Anregungen zum Nachmachen und sind Vorlagen für das appetitliche Anrichten. Die Rezepte sind aus der Praxis für die Praxis geschrieben worden. Warenkundliche Informationen zu vielen Zutaten helfen beim Einkauf und bei der Verwendung in der Küche. **Über den Autor und weitere Mitwirkende** Hermine Kiehnle war Leiterin der Kochschule des schwäbischen Frauenvereins und brachte 1912 im Eigenverlag ein Kochbuch für den Verein heraus. 1921 nahm sich der Verleger Walter Hildebrandt dieses Buches an und verlegte es unter dem Titel Kiehnle Kochbuch. Seitdem wurde es immer wieder aktualisiert und ergänzt. 1930 erschien die große illustrierte Jubiläumsausgabe, das erste Kochbuch mit farbiger Food-Fotografie. Seither sind weit über 1 Million Kiehnle-Kochbücher erschienen und es ist in vielen Haushalten das Nachschlagewerk in der Küche. **Monika (Mo) Graff** ist erfolgreiche Autorin zahlreicher Kochbücher und Cheflektorin des Hildebrandt Verlages. Geboren in Berlin, studierte sie nach dem Abitur in Lindau (Bodensee) Innenarchitektur und Messebau an der Staatlichen Kunstakademie Stuttgart. Nach dem Abschluss war sie zunächst einige Jahre als Innenarchitektin tätig, nebenbei entwarf sie Buchumschläge, gestaltete Layouts und fertigte Buchillustrationen an. Seit vielen Jahren bereichert sie den Hildebrandt Verlag mit ihrer Leidenschaft für Reisen, Kochen und Genießen und ihrem enormen kulinarischen Fachwissen.