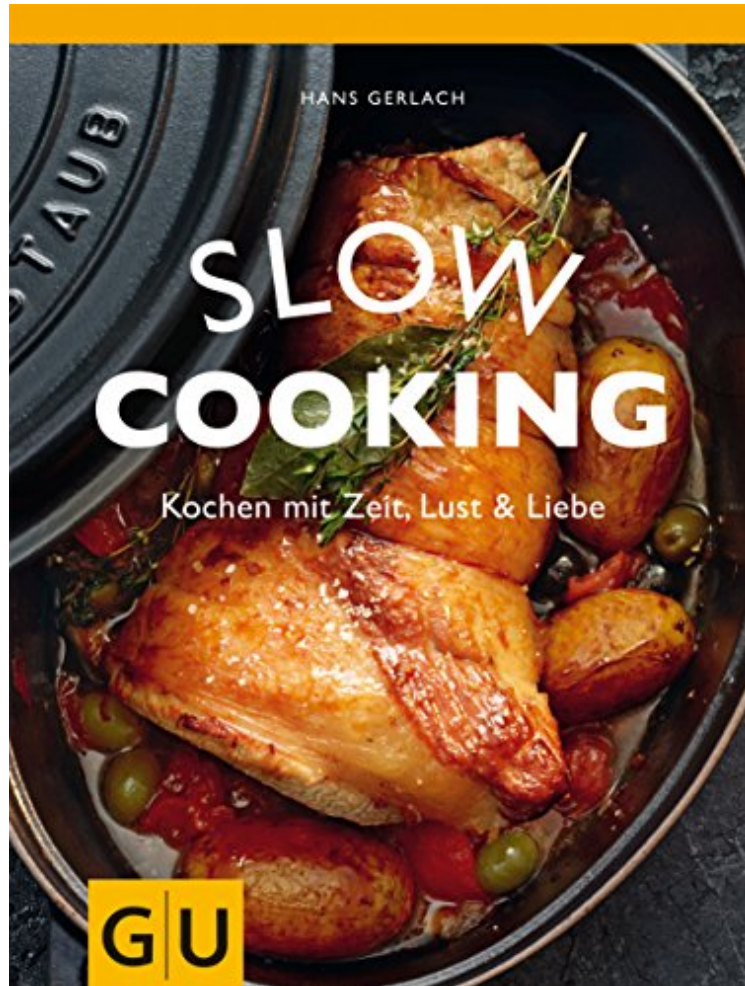


[Read free] Slow Cooking (GU Themenkochbuch)

## Slow Cooking (GU Themenkochbuch)

Von Hans Gerlach

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #310255 in BcherVerffentlicht am: 2012-09-08Abmessungen: 9.84 x .98b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 52.Mb

**Von Hans Gerlach : Slow Cooking (GU Themenkochbuch)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Slow Cooking (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht immer ist das drinn, was draufstehtVon Friedbert SchusterEin Slow Cooking - Buch neben einem Slow Cooker. Ich erwarte dann Rezepte und Methoden fr das Slow Cooken. Also Kochen bei Niedrigtemperatur. Die nach meinem Empfinden zwischen 80C bis max 120C schwanken. Im vorliegenden Buch wird zwar viel von Slow Cooking oder Niedrigtemperatur geschrieben, aber sage und schreibe 2 Rezepte befassen sich explizit mit dem Ansatz Slow Cooking- Braten oder Kochen um 80C. Alle andern Hinweise zu dieser Methode ergebn sich aus den Rezepten die viel Zeit in Anspruch nehmen und so den Begriff Slow vielleicht rechtfertigen. Ich spreche den Rezepten in keiner Weise ihre Gte und Klasse ab, aber fr ein Themenbuch " Slow Cooking" wrde in der Schule der Lehrer fr dieses Buch

sagen: " Viel Mhe aber voll am Thema vorbei". Gut wrde das Thema "Mittelmeekche verbunden mit deutschen Kochklassikern " passen. Davon habe ich aber schon einige Kochbcher. Friedbert Schuster 17 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. fr leute mit viel zeit zum kochen Von Norma Meine Meinung: Als ich das Buch bekam war mein erster Gedanke, wow, total edel. Das Buch startet mit einem Vorwort vom Autor selbst und geht dann weiter mit einer kleinen Einfhruhrung der Slow-Cooking- Methoden und dann geht es auch schon weiter ins erste Kapitel, nmlich ber Brot und was dazu schmeckt. Weitere Kapitel sind unter anderem Pasta, Reis und Gemse, Fleisch und Fisch und Suppen und Eintpfe zum Beispiel. Jedem Kapitel ist ein kleiner Einblick auf eine Zubereitung von einem Lebensmittel vorangestellt. Zum Beispiel Artischocken oder auch Sparerips. Der Autor erzht von seiner Erfahrung zu bestimmten Rezepten. Alle Bilder im Buch sind edel und wirken auf mich sehr ansprechend. Es sind rund 90 Rezepte zu finden, dabei ist alles vorhanden, von klassisch bis raffiniert. Auch die Beschreibungen zur Zubereitung sind einfach und auf den Punkt beschrieben, sogar fr den Anfnger geeignet, jedenfalls was ich so gelesen habe. Bei allen Rezepten steht der Aufwand der jeweiligen Zubereitung in Sternen von 1-4 geschrieben. Die Dauer der Zubereitungszeit, sowie die Garzeit sind auch im Rezept festgehalten, ferner auch die Kalorienzahl pro Portion und natrlich die Personenanzahl. Ich persnlich finde es super bersichtlich gestaltet und bei manchen Rezepten gibts immer mal nen Tipp zu bestimmten Dingen. Auf das Register am Schluss mchte ich auch noch kurz zu sprechen kommen. Das Register ist von A-Z untergliedert und in jedem Buchstaben gibts nochmal eine Fettgedruckte Unterteilung, wie zum Beispiel bei dem Buchstaben "E" das Thema Einkochen. So findet man schon mal in der bersicht schnell was man sucht. Die Slow-Cooking-Methode ist ein Garen oder sanft schmoren bei Niedrigtemperatur im Ofen. Wer Zeit und Lust hat und Essen mit viel Liebe zubereiten will ist hier genau richtig und auch die Auswahl ist meiner Meinung nach mal was besonderes und unterscheidet sich doch von den typischen schnellen Schweinebraten mit Kartoffeln und Mhrhengemse. In dem Buch war ein schnes Rezept fr eine Gans, da die aber fr 2 Personen zuviel war, haben wir die Gans durch eine Ente ausgetauscht und nach dem Gans Rezept gekocht. Es war super lecker, hat aber halt gedauert. Vielleicht muss ich mich mehr damit beschftigen und probieren. Mein Fazit: Ein sehr schnes Kochbuch, welches sehr edel erscheint. Fr mich persnlich ist das Buch ein wenig zu edel, da ich mir dann ein bisschen wie in einem Nobel-Restaurant vorkomme. Da ich arbeite, kann ich leider nur solche Rezepte am Wochenende ausprobieren und auch nur dann, wenn ich nichts anderes vorhabe. Momentan denke ich das Buch eher nichts fr mich, aber das ist nur meine persnliche Meinung. Danke noch an den GU Verlag fr die Zusendung dieses Buches. von mir 6 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ok aber nicht berragend Von LMM Mal abgesehen das das Buch meines Erachtens nach irrefhrt, dass "slow cooking" auch mit "slow-cooker" Rezepten versehen ist und dies nicht der fall ist, ist dies ein gut illustriertes Kochbuch mit netten Rezepten.

Kurzbeschreibung Gut Ding will Weile haben - das gilt auch in der Kche. Es gibt viele Gerichte, deren Erfolgsgeheimnis ist schlicht, dass man ihnen Zeit lassen muss. Und fr diese Geduld wird man dann mit einem besonderen Geschmackserlebnis belohnt: Ein Gulasch wird saftiger und aromatischer, wenn man es langsam vor sich hin schmoren lsst. Und auch ein gebeizter Fisch, mariniertes Gemse oder eingelegte Frchte wollen erst einmal in Ruhe durchziehen, bevor sie Genieern Freude bereiten. Slow Cooking lautet die Devise, die sich an der Slow-Food-Philosophie orientiert: Denn wer das Gute schtzt und bei der Auswahl der Zutaten auf Qualitt achtet, nimmt sich auch bei deren Zubereitung gebhrend Zeit, um in den Genuss des perfekten Geschmacks zu kommen. Hans Gerlach vermittelt in diesem Buch seine Idee von Slow Cooking - mit klassischen, aber auch berraschend neuen Rezeptideen. Auerdem gibt er Tipps, welche Zutaten sich fr langsames Braten, Schmoren oder Marinieren besonders eignen.