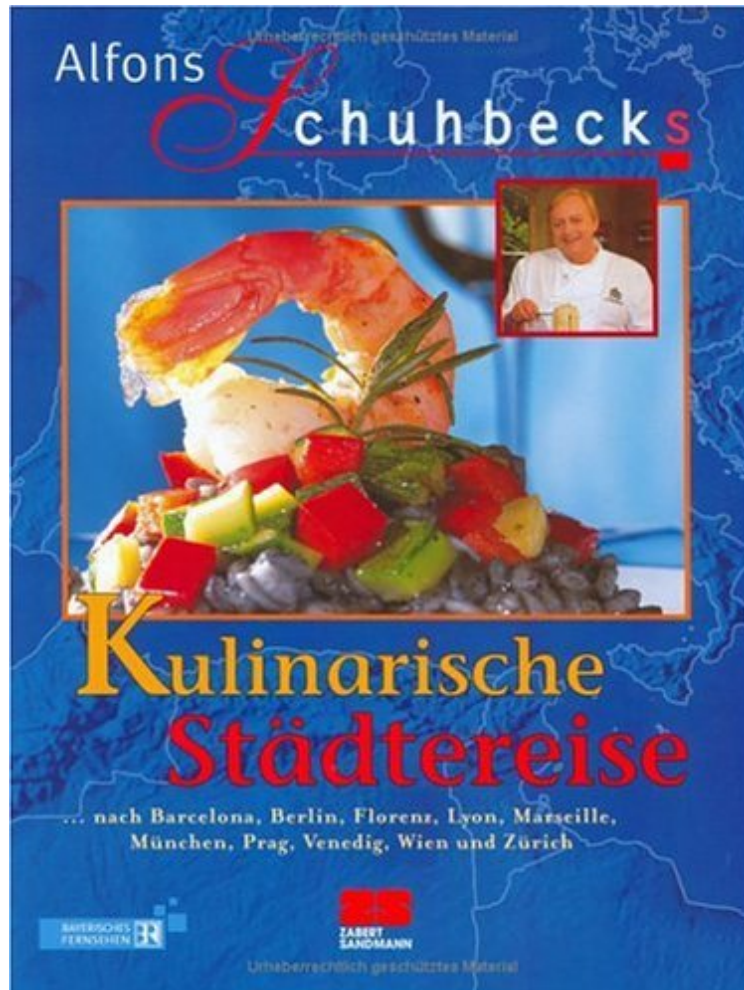


[Mobile ebook] Alfons Schuhbecks Kulinarische Stdtterreise: Von Tapas bis Tafelspitz

Alfons Schuhbecks Kulinarische Stdtterreise: Von Tapas bis Tafelspitz

Von Alfons Schuhbeck
ebooks / Download PDF / *ePub / DOC / audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #146256 in BcherVerffentlicht am: 2000-09Einband: Gebundene Ausgabe136 Seiten | File size: 75.Mb

Von Alfons Schuhbeck : Alfons Schuhbecks Kulinarische Stdtterreise: Von Tapas bis Tafelspitz before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alfons Schuhbecks Kulinarische Stdtterreise: Von Tapas bis Tafelspitz:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen24 von 27 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes Kochbuch mit Landschaftsfotos und StdeinfosVon Ein KundeDiese Kochbuch ist nicht nur ein Muss fr jeden Hobbykoch, sondern auch fr Landschaftsliebhaber! In diesem Buch knnen sie nmlich nicht nur Rezepte nachlesen, sondern Sie erfahren auch ber die Gegend, fr die das Gericht typisch ist! Ich kann Ihnen nur zum Kauf raten und dann knnen Sie ja in kulinarischer Hinsicht jeden Sonntag von Stadt zu Stadt reisen.

Produktbeschreibung 1. Aufl. Verl. Zabert Sandmann, München, 2000. 135 S. mit zahlr. Bildern., Pbd.

.de Alfons Schuhbeck unterwegs: Als Begleitbuch zu der gleichnamigen Fernsehserie im Bayerischen Rundfunk ist Alfons Schuhbecks Kulinarische Städtereise erschienen -- wieder einmal ein lohnendes Kochbuch des wohl bekanntesten bayerischen Küchenchefs. Von den jeweiligen Reisesationen, wie zum Beispiel Barcelona, Marseille, Florenz und Prag, hat Schuhbeck einige typische Gerichte aufbereitet. Der klassische toskanische Brotsalat oder die Bouillabaisse aus Marseille, das Zürcher Geschnetzelte oder der Wiener Kaiserschmarrn dürfen natürlich nicht fehlen. Was bei Schuhbecks Büchern immer positiv hervorzuheben ist, trifft auch hier wieder zu: Die Zutaten sind meist gut erhältlich; er bewegt sich bei den Kräutern und Gewürzen im Rahmen einer jeden gut ausgestatteten Küche. So ist nicht vor jedem Kochversuch eine Fahrt in die nächste Großstadt zum Feinkosthändler notwendig. Wie immer lassen die guten fotografischen Aufnahmen der Gerichte nichts zu wünschen übrig. Außerdem werden sie von Bildern der jeweiligen Städte ergänzt, die die jeweilige typische Stimmung der Metropolen auf zauberhafte Weise eingefangen haben. Alles in allem ein Buch, dessen Gerichte gut nachzukochen sind und das sich auch jederzeit zum versonnenen Blättern und zum Planen der nächsten Städtereise eignet. -- Maximilian Lindner ber den Autor und weitere Mitwirkende Alfons Schuhbeck, geboren 1949 in Traunstein/Oberbayern, hat während seiner Ausbildung zum Koch bei so renommierten Namen wie Feinkost Köfer und Eckart Witzigmann gelernt. Nach Stationen wie München, Salzburg, Genf, Paris und London führte der Weg von Alfons Schuhbeck erst mal zurück ins heimische Oberbayern. Dort übernahm er das "Kurhausstüberl" in Waging am See. Von da an ging es steil nach oben: 1983 erlangte er seinen ersten Michelin-Stern, 1989 wurde er Koch des Jahres im Gault Millau. Mit exquisiter regionaler Küche eroberte er die Gaumen seiner Gäste. Seit 2003 kocht der Meister der feinen Hausmannskost in München. Seinem Küchenstil ist er immer treu geblieben: im Charakter bayerisch, in der Ausführung modern und leicht, in der Zubereitung hochklassig. Mit dieser heimatverbundenen Haltung, seinem bodenständigen Humor und bayerischen Charme hat sich Alfons Schuhbeck auch längst in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht.