

Die Landfrauen Kochschule: Grundwissen - Kchengeheimnisse - Saisonale Rezepte

Von Blv Buchverlag

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #331266 in BcherMarke: Blv BuchverlagVerffentlicht am: 2014-10-01Abmessungen: 10.67 x 1.02b x 9.06l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 29.Mb

Von Blv Buchverlag : Die Landfrauen Kochschule: Grundwissen - Kchengeheimnisse - Saisonale Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Landfrauen Kochschule: Grundwissen - Kchengeheimnisse - Saisonale Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lndlich, lecker und lokal. Eine tolle Kochschule mit sympathischen Kchinnen. TOP!Von FlohIch habe schon viel von der Herausgeberin, Kchin und Buchautorin Rose Marie Dornhauser gehrt und gelesen, nun wollte ich mir doch selbst ein eigenes Bild von ihren Ideen und Inspirationen machen. Ich habe mich fr ihr umfangreiches Kochbuch "Die Landfrauen Kochschule" entschieden, da es hier um saisonale, nachhaltige und lndliche Kche und Kost geht. Hier steht nicht die Exklusivitt des Menues im Vordergrund, Fokus sind hier die Wertigkeit, Nachhaltigkeit und Gte der einzelnen Lebensmittel und Produkte. Und der Bezug zum schmackhaften Landleben. Kochen mit dem Kalender und der Natur. Bei diesem Gedanken bekomme ich schon Lust auf die Mglichkeiten, welche mir die entsprechende Jahreszeit bietet. Ich bin leidenschaftliche Kchin, aber bei mir muss es nicht immer ausgefallen oder komplett

innovativ sein. Ich liebe die alten und unkomplizierten und einfachen Gerichte mit neuen Variationen und Ideen. Ich bin bei den detaillierten Anleitungen und Ratschlägen im Buch begeistert und kann so auch mal neue Impulse, Rezepte und Ideen in der Küche verwirklichen.

Inhalt / Beschreibung: "Genießen wie bei Muttern: die einzige Kochschule von Landfrauen. So funktioniert das Kochen wirklich: von Expertinnen lernen - von einfachen Grundrezepten über traditionelle Zubereitungsarten bis zu persönlichen Küchegeheimnissen. Authentisch-Indische Rezepte: Suppen, Salate und Vorspeisen, Fleisch und Fisch, Gemüse, Desserts, köstliche Backwaren und mehr." **Meinung:** Mit einem Vorwort meldet sich die bayerische Landesbäuerin Anneliese Giller zu Wort und führt den neugierigen Kochbuchleser und Interessierten in die Vorzüge der Landfrauen und deren Aktivitäten ein. Hier werden auch die einzelnen Köchinnen der Speisen vorgestellt und das ein oder andere Wort über diese Damen verloren. Hier gibt sie Einblicke in ihre Arbeit, in ihr Denken und dem Wunsch, nachhaltige und mit der Natur im Einklang stehende Küche und Kost an die Leser und Köche zu bringen. Es gibt nichts wertvolleres als saisonal und regional den Jahreszeiten gerecht zu kochen und zu schlemmen. Fair für die Umwelt, das Klima, dem Portemonnaie und dem Geschmack. Also, ran an die Töpfe und Möglichkeiten, die die Jahreszeiten der vielseitigen der Landfrauen-Küche bieten. Neben vielen facettenreichen und abwechslungsreichen Gerichten und Speisen durch Frühling, Sommer, Herbst und Winter und allen Menüformen aus Beilagen, Suppen, Vorspeisen, Desserts, Eintöpfe, Fleisch, Fisch und Gemüse, gibt es im hinteren Teil des Buches das Stichwort- und Rezeptregister. Da dieses Kochbuch doch recht süddeutsch geprägt ist, waren mir einige Begriffe etwas fremd. So wusste ich nicht sofort, was ein Pflanzler ist, aber das erschließt sich schnell aus der Zubereitung oder Abbildung der Speisen. Trotz der Vielseitigkeit der verschiedenen Gerichte und Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel, ist dieses Buch ein Kochbuch doch als komplettes Standardwerk zu betrachten. Es werden bekannte und beliebte Rezepte vorgestellt und angeleitet, hier gibt es keine groartige Exotik oder Ausflüge rund um den Globus. Dieses Kochbuch ist bodenfest, regional, saisonal und bietet bekanntes für den Gaumen. Eine Kochschule, wie sie sein soll. Handgriffe werden erläutert, Utensilien beschrieben, Tipps gegeben und Schritt für Schritt ein Menü gezaubert. **Mainstream für Jedermann und Jederfrau.** Ein kleiner Minuspunkt, für diejenigen, die darauf achten wollen oder gar achten müssen: Es gibt keine Nährwertangaben zu den Gerichten. Kalorien, Fette und Eiweiße werden nicht explizit genannt. Leider wird mir aber auch zu oft Instant-Brühe verwendet, anstatt selbst einen Fond zuzubereiten. Einige Fertigprodukte die Verwendung finden, könnte man auch gerne selbst herstellen und zubereiten. Dafür spart es jedoch Zeit. Loben möchte ich jedoch die stimmigen Mengen- und Zeitangaben. Hier kann man sich auf die Werte verlassen. Hier gibt es leckere, gesunde und abwechslungsreiche Küche. Ohne große Exotik oder zuuuu seltene und außergewöhnliche Zutaten. Die häufigsten Zutaten und Lebensmittel sind bekannt und problemlos im Supermarkt oder frisch auf dem Wochenmarkt oder im eigenen Garten zu ernten und zu bekommen. Ein rundum gelungenes Kochbuch, welches übersichtlich ist, gut strukturiert und gegliedert und mit appetitlichen Bildern und Fotos, die das Kochen und Backen erleichtert und die Vorfreude auf das fertige Gericht schenken. Grundkenntnisse werden gekonnt beigebracht und angeleitet. Dieses komplexe Kochbuch ist trotz der Stärke und des Umfangs recht handlich, von idealem Format und lässt sich mühelos beim Kochen aufgeschlagen bereit legen. **Illustrationen / Angaben:** Zu jedem Gericht finden wir eine detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitung und einige Illustrationen. Großer Pluspunkt sind die grandiosen Fotoaufnahmen der Gerichte. Da läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Die Aufnahmen sind von guter und anschaulicher Qualität, kräftige Farben und klare Bilder. Die fotografierten Speisen machen Appetit und Lust aufs Kochen. Eine schöne Auswahl, die noch Raum für eigene Phantasie und Vorstellungen lässt. Die Mengenangaben sind klar und treffend. Hier gibt es auch eine kurze Erklärung und auch einige mögliche Varianten oder Tipps. Die Gerichte sind in der Regel für 4 Personen bemessen. Das passt auch. **Die Autorin / Herausgeberin:** "Seit 1988 arbeitet Rose Marie Donhauser als Food- und Reisejournalistin, Restauranttesterin und sehr erfolgreiche Kochbuchautorin. Sie hat weit über 160 Kochbücher veröffentlicht, von denen mehrere ausgezeichnet wurden, beispielsweise mit dem Gourmand World Cookbook Award, dem Französischen Kochbuchpreis, Kochbuch des Monats (ZDF), der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands oder den Schweizer Goldlorbeeren. Die gelernte Köchin ist dem Genuss und auch der Gesundheit - die gerade bei der veganen Küche wunderbar zusammenpassen - ständig auf der Spur." **Zwar kann man meinen, dass die Autorin in "Die Landfrauen Kochschule" schon alles, was es zu präsentieren gilt vorgestellt hat, doch man wird überrascht sein, wie viele weitere Titel die Köchin und Autorin noch im Angebot hat. In ihrem Angebot an Kochbüchern und Ratgebern findet man dann noch mehr Informationen, Zubereitungen und Rezeptvielfalt zu verschiedenen Themen oder Lebensmitteln. Für Erwachsene, bei besonderer Ernährung oder für Diäten. Die Autorin kennt sich aus und bietet für jede Lebenslage die richtigen Kochideen!** **Fazit:** Fast ein unschlagbares Kochbuch! Wer nicht auf Nährwertangaben achtet, der wird hier einen idealen Küchenbegleiter und eine Landfrauen Kochschule durch das Jahr der Küche finden und darf sich über viele Inspirationen und einfache Gerichte und Handgriffe freuen. Ein Kochbuch für Jedermann und Jederfrau! 1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Landfrauen Kochschule Buch Von Marianne Schmidt Das Buch ist einfach grandios. Einmalig. Kann es jedem weiterempfehlen. Es ist alles so schön abgebildet, herrlich werden die Rezepte beschrieben. **Note 1 mit Stern**

Produktbeschreibung Grundwissen Küchegeheimnisse Saisonale Rezepte Gebundenes Buch Genießen wie bei Muttern:

die einzige Kochschule von Landfrauen. So funktioniert das Kochen wirklich: von Expertinnen lernen von einfachen Grundrezepten über traditionelle Zubereitungsarten bis zu persönlichen Kochgeheimnissen. Authentisch-Indische Rezepte: Suppen, Salate und Vorspeisen, Fleisch und Fisch, Gemüse, Desserts, köstliche Backwaren und mehr.

Kurzbeschreibung Genießen wie bei Müttern: die einzige Kochschule von Landfrauen. So funktioniert das Kochen wirklich: von Expertinnen lernen von einfachen Grundrezepten über traditionelle Zubereitungsarten bis zu persönlichen Kochgeheimnissen. Authentisch-Indische Rezepte: Suppen, Salate und Vorspeisen, Fleisch und Fisch, Gemüse, Desserts, köstliche Backwaren und mehr. über den Autor und weitere Mitwirkende Seit 1988 arbeitet Rose Marie Donhauser als Food- und Reisejournalistin, Restauranttesterin und sehr erfolgreiche Kochbuchautorin. Sie hat weit über 160 Kochbücher veröffentlicht, von denen mehrere ausgezeichnet wurden, beispielsweise mit dem Gourmand World Cookbook Award, dem Französischen Kochbuchpreis, Kochbuch des Monats (ZDF), der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands oder den Schweizer Goldlorbeeren. Die gelernte Köchin ist dem Genuss und auch der Gesundheit - die gerade bei der veganen Küche wunderbar zusammenpassen - ständig auf der Spur.