

Die moderne jdische Küche

Von Leah Koenig

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #360040 in BcherMarke: Jacoby StuartVerffentlicht am: 2015-09-10Abmessungen: 10.24 x 1.18b x 7.44l, Einband: Gebundene Ausgabe300 Seiten | File size: 20.Mb

Von Leah Koenig : Die moderne jdische Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die moderne jdische Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele Kulturen eine Küche! Von Ira Moritz Moderne jdische Küche oder wie alles begann? Während der letzten zwei Jahrhunderte wurde die jdische Küche in Amerika als ost- und mitteleuropäische Küche betrachtet. Wenn sie Amerikaner nach, sagen wir mal, fünf typischen Speisen der jdischen Küche befragt hätten, wäre die Antwort mit Sicherheit wie folgt gewesen: Hühnersuppe mit Matzenknödeln, Gefüllte Fisch, gehackte Hühnerleber, Pastrami und Bagels. Gerichte also, die unbestreitbar alle aschkenasischen Ursprungs sind. In den letzten Jahrzehnten allerdings haben Gerichte in das jdisch-amerikanische kulinarische Lexikon Einzug gehalten, die sich in der Levante (im weitesten Sinne Länder am stlichen

Mittelmeer) und inzwischen auch besonders in Israel großer Beliebtheit erfreuen, dazu gehören Gerichte wie Schakschuka, Taboul oder Hummus und vieles mehr. Weiterhin haben z. B. Krutergewürzmischungen wie Ztar oder der geschmacksintensive Granatapfelsirup sich einen Platz neben Hühnerschmalz und Mohnsamen als typisch jüdische Zutaten erobert. Wer ist die Autorin? Leah Koenig, Schriftstellerin, Journalistin (die u. a. für die New York Times, das Wall Street Journal und Saveur schreibt.), Expertin und neue Autorin für die moderne jüdische Küche in Amerika ist in einem jüdischen Haushalt aufgewachsen und hat schon immer zu den verschiedensten Gelegenheiten und Feiertagen die traditionellen jüdischen Speisen sehr genossen. Doch obwohl sie den Geschmack der Gerichte liebte, brachte ihr niemand bei, wie sie zubereitet werden, denn ihre Bobbe (jiddisch für Gromutter) war schon lange vor ihrer Geburt verstorben. Wie viele in ihrer Generation, ist sie am Herd eine Spätberufene und bevor sie sich überhaupt mit der jüdischen Küche kulinarisch beschäftigt hat, probierte sie sich erst an allerlei amerikanischen Klassikern wie Makkaroni mit Käse, Wok-Gerichten oder Haferflocken-Rosinenkekse. Erst nachdem Leah ihren Mann kennenlernte und das Paar regelmäßig Freunde und Bekannte zu den jüdischen Festtagen in ihr New Yorker Apartment einluden, wurde es für sie wichtig, den Geschmack ihres jüdischen Erbes in die heimischen vier Wände zu holen und sie recherchierte und probierte die traditionellen Rezepte, bis die Gerichte so schmeckten, wie sie diese aus ihrer Familie kannte. Im Laufe der Zeit, während sie all die neuen und traditionellen Rezepte zu kochen lernte, entstand mit ihrem wachsenden kulinarischen Selbstvertrauen noch ein anderes Gefühl, das der Freiheit, da sie nämlich keine Rezepte von zu Hause mitbekommen hatte, konnte sich Leah Knig ganz frei entfalten und improvisieren und Zutaten verwenden und miteinander vereinen, die nicht zur osteuropäisch-jüdischen Küche ihrer Vorfahren gehörten und so kochen, wie es sich für sie heute richtig anfühlt. Denn obwohl die amerikanisch-jüdische Küche auch noch heute sehr stark von der Tradition geprägt ist und es sehr viel um das Bewahren des kulinarischen Erbes der überwiegend aus Osteuropa eingewanderten Juden geht, gibt es inzwischen auch in den USA eine Welt jenseits von Bagels, Pastrami, Matzenkudel, Rinderbrust, Babka, Gänse- oder Hühnerschmalz, gehackter Hühnerleber oder Gefüllte Fisch. Was ist drin? Los geht es mit einer kleinen Einleitung, die die unterschiedlichen Strömungen der jüdischen Kulturen erlutert, sowie ein paar Worten zur koscheren Küche. Das folgende Kcheneinmaleins, erspart Anfängern viel Mühe und Arbeit, weil es detailliert auf nützliche Gertschaften eingeht. Anschließend folgen 150 Rezepte (allesamt koscher) aus den Rubriken Frühstück, Salate und mehr, Suppen, Nudeln, Matzen, Krüner und Bohnen Fisch, Huhn und Fleisch, vegetarische Hauptspeisen, Brote und Teigwaren Plätzchen, Kuchen und andere Sigkeiten, Füllungen und mehr. Hier leben die spannenden Kreationen der New Israeli Cuisine mit Einflüssen aus dem Irak, Marokko, Tunesien, dem Iran, Palästina, dem Libanon, dem Jemen oder Äthiopien, friedlich neben der klassischen osteuropäisch geprägten amerikanischen jüdischen Küche nebeneinander und befruchten sich gegenseitig. Dem geschickten Händchen der Autorin ist es zu verdanken, dass viele der klassischen Speisen sehr feinfühlig für den heutigen Geschmack modernisiert wurden und so ihren Ruf als langweilig und fade ablegen konnten. Ergänzt wird das Ganze mit einem Kapitel über jüdische Feste einem Zutaten- und allgemeinem Register. Die sehr ansprechende Food-Fotografie von Sang An bildet die Gerichte realitätsgetreu und authentisch ab und macht Lust aufs Nachkochen. Rezepte, die mir gefallen: Karottensalat mit Minze und Datteln Fatouschunglaublich cremiger Hummus 20-Knoblauchzehen-Borschtsch Chili von schwarzen Bohnen und Kartoffel Wer soll angesprochen werden? Das schöne Buch von Leah Knig zeigt auf eindrucksvolle Art, dass die jüdische Küche sich in den letzten 30 Jahren sehr geöffnet hat und nicht mehr nur die Aufgabe hat, die Traditionen aus der alten Heimat zu bewahren. Die Autorin steht für eine junge Generation von amerikanischen Juden, die sich ihr jüdisch-kulinarische Erbe erst erkochen mussten, weil sie dieses oft in ihren Familien nicht mehr berliebert bekommen haben. Gleichzeitig sind diese aber auch um eine moderne jüdische Alltagsküche bemüht, die nach allen Seiten offen ist. Sie probiert ganz selbstverständlich arabische und neue heimische Produkte und Zutaten aus und interessiert sich im Schmelztiegel Israel für alle dort versammelten Küchen und deren Einflüsse. Das Buch wendet sich somit an Menschen, die Lust auf eine spannende Entdeckungsreise quer durch die verschiedenen Kulturen haben und die gleichzeitig Wert darauf legen, mehr über jüdisches Leben und jüdisches Brauchtum zu erfahren. 6 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eines der besten Kochbücher Von Soley Jonsdottir Wer Jerusalem: Das Kochbuch von Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi besitzt, wird auch dieses Buch lieben. Viele wunderbare Gerichte, die zu sämtlichen Gelegenheiten passen und einfach perfekt schmecken und super nach zu kochen sind! Ich kann es nur empfehlen. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. gut zum Essen Von Kundeealle Gerichte schmecken, sind leicht zu vorbereiten und auch schmecken, jeder kann etwas für sich finden und ausprobieren also probieren

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Leah Koenig gilt in den USA als die neue Autorin der modernen jüdischen Küche. Sie hat in diesem Buch etwa 150 köstliche Rezepte zusammengestellt und gibt zusätzlich einen Überblick über die faszinierende kulinarische Geschichte der Juden verschiedener Herkunft, ihre Feiertage, Feste und Essgewohnheiten. Abgerundet wird das Ganze durch die stimmungsvolle Food-Fotografie von Sang An sowie das elegante Layout. Begeben Sie sich auf eine kulinarische und kulturelle Entdeckungsreise. Die Melange aus den Küchen Europas, Amerikas, Nordafrikas und des Nahen Ostens sorgt für ein wahres Feuerwerk der Aromen. Die Rezepte spiegeln die Multikulturalität der jüdischen Küche von heute wieder. 'Leah Koenig hat ihre Rolle als Amerikas neue Autorin für die moderne jüdische Küche zementiert!', sagt der Foodjournalist David Sax.

Kurzbeschreibung Leah Koenig gilt in den USA als die neue Autorität der modernen jüdischen Küche. Sie hat in diesem Buch etwa 150 köstliche Rezepte zusammengestellt und gibt zusätzlich einen Überblick über die faszinierende kulinarische Geschichte der Juden verschiedener Herkunft, ihre Feiertage, Feste und Essgewohnheiten. Abgerundet wird das Ganze durch die stimmungsvolle Food-Fotografie von Sang An sowie das elegante Layout. Begeben Sie sich auf eine kulinarische und kulturelle Entdeckungsreise. Die Melange aus den Küchen Europas, Amerikas, Nordafrikas und des Nahen Ostens sorgt für ein wahres Feuerwerk der Aromen. Die Rezepte spiegeln die Multikulturalität der jüdischen Küche von heute wieder. Leah Koenig hat ihre Rolle als Amerikas neue Autorität für die moderne jüdische Küche zementiert!, sagt der Foodjournalist David Sax. Über den Autor und weitere Mitwirkende Leah Koenig ist Schriftstellerin und Kochbuchautorin, die u.a. für die New York Times, das Wall Street Journal und Saveur schreibt. Gleich ihr erstes Kochbuch wurde vom Library Journal als eines der Besten Bücher des Jahres 2011 ausgezeichnet. Sie leitet Kochveranstaltungen und Workshops in ganz Amerika und lebt mit ihrer Familie in Brooklyn.