

[Mobile pdf] Die neue Alpenkche: Klassisch, kreativ, kstlich

Die neue Alpenkche: Klassisch, kreativ, kstlich

Von Hans Gerlach

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrank: #322768 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2014-09-26Abmessungen: 9.92 x .98b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 16.Mb

Von Hans Gerlach : Die neue Alpenkche: Klassisch, kreativ, kstlich before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die neue Alpenkche: Klassisch, kreativ, kstlich:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alpen einmal andersVon Claus DreckmannDer Inhalt verspricht Rezepte und Informationen unter den berschriften: "Vorwort", "Jausen", Suppen", "Kleine Gerichte Vegetarisches", Ksegerichte", Fisch", "Fleisch" sowie "Mehlspeisen Desserts". Das macht Sinn und gibt in der Tat die Struktur der alpenlndischen Tafel wieder und ein "Register" folgt auch noch. So weit, so gut. Ob nun wirklich eine groe Menge Menschen sich die Mhe macht, "Alpenpickels" herzustellen oder "Saure Zwiebeln" einzulegen, wei ich nicht. Zu erfahren, wie man das macht, kann aber nicht schaden. Ob aber "Wild-Maroni-Kfte" als Alltagspeise im Alpenland bekannt ist, wage ich zu bezweifeln. Das ist wohl der kreative Teil des ansonsten ppig mit traditionellen Rezepten bestckten Buches. Ausgezeichnet sind vor allem die Anregungen, selbst Rinderbackel zu schmoren oder Engadiner Nusstrtel zu backen. überhaupt: Der Mehlspeisen-

Teil isst kaum Wünsche offen. Fazit: Ein tolles Rezeptbuch, das die Alpenküche Deutschlands, Österreichs und Italiens mit viel Liebe präsentiert. Klasse!

Produktbeschreibung
Für Bergliebhaber und Flachländer gleichermaßen verführerisch: die besten Gerichte aus der Alpenregion, allerdings modern und leicht interpretiert! Die regionale Vielfalt der Alpen spiegelt auch das Kochbuch wider, das zum Beispiel Rezepte aus dem Allgäu, dem Engadin oder aus Kärnten vorstellt. Ursprünglich war die bäuerliche Alpenküche eine Arme-Leute-Küche, mit wenig Fleisch, aber gehaltvoll. Ein Nebenprodukt davon ist, dass es heute noch viele vegetarische Gerichte mit Getreide, Milchprodukten, Pilzen, Kräutern und Gemüse gibt. Das kulinarische Spektrum der 'Alpenküche' reicht daher von Kartoffelsalat mit Waldpilzen und klarer Krabbi-Suppe mit Kastanien über Walliser Spargelkuchen, Bodensee-Zanderpflockchen mit Bündner Fleisch und Schweizer Sauerbraten bis zum Birnenstrudel im Blätterteig und Schwarzbeernocken mit Sauerrahm. Der Clou: Es werden einfache und regionale Zutaten verwendet, so dass alle Gerichte leicht nachzukochen sind! Sie können auch abseits von Klassikern jede Menge neuer Lieblingsspeisen entdecken. Hans Gerlach ist renommierter Autor zahlreicher erfolgreicher Kochbücher. Viele Jahre arbeitete er als Koch in verschiedenen europäischen Sternrestaurants. Besonders populär wurden seine regelmäßigen Kolumnen 'Kochen (fast) ohne Rezept' und 'Gerlachs Alphabet der feinen Küche' in der Süddeutschen Zeitung. Untertitel: Klassisch, kreativ, köstlich
Illustrationen: ca. 130 Farbfotografien
Format: 24,6 x 18,9 cm
Produktform: Buch fester Einband (Hardcover)
Buchpreis: DE (24,95), AT (25,70), CH (35,50)

Kurzbeschreibung
Für Bergliebhaber und Flachländer gleichermaßen verführerisch: die besten Gerichte aus der Alpenregion, allerdings modern und leicht interpretiert! Die regionale Vielfalt der Alpen spiegelt auch das Kochbuch wider, das zum Beispiel Rezepte aus dem Allgäu, dem Engadin oder aus Kärnten vorstellt. Ursprünglich war die bäuerliche Alpenküche eine Arme-Leute-Küche, mit wenig Fleisch, aber gehaltvoll. Ein Nebenprodukt davon ist, dass es heute noch viele vegetarische Gerichte mit Getreide, Milchprodukten, Pilzen, Kräutern und Gemüse gibt. Das kulinarische Spektrum der "Alpenküche" reicht daher von Kartoffelsalat mit Waldpilzen und klarer Krabbi-Suppe mit Kastanien über Walliser Spargelkuchen, Bodensee-Zanderpflockchen mit Bündner Fleisch und Schweizer Sauerbraten bis zum Birnenstrudel im Blätterteig und Schwarzbeernocken mit Sauerrahm. Der Clou: Es werden einfache und regionale Zutaten verwendet, so dass alle Gerichte leicht nachzukochen sind! Sie können auch abseits von Klassikern jede Menge neuer Lieblingsspeisen entdecken. Hans Gerlach ist renommierter Autor zahlreicher erfolgreicher Kochbücher. Viele Jahre arbeitete er als Koch in verschiedenen europäischen Sternrestaurants. Besonders populär wurden seine regelmäßigen Kolumnen "Kochen (fast) ohne Rezept" und "Gerlachs Alphabet der feinen Küche" in der Süddeutschen Zeitung.