

[Download pdf] Die neue Bayrische Küche: Profi-Geheimnisse Lieblingsrezepte

Die neue Bayrische Küche: Profi-Geheimnisse Lieblingsrezepte

Von Florian Lechner

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #377574 in BcherMarke: MLOModell:

5e4e1fecb77eb59f50304f269621732fVerffentlicht am: 2013-09-15Einband: Gebundene Ausgabe256

SeitenVerlag: BLV Buchverlag GmbH CoSeiten: 256 Seiten, teilweise mit FotosISBN : 9783835411517 |

File size: 18.Mb

Von Florian Lechner : Die neue Bayrische Küche: Profi-Geheimnisse Lieblingsrezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die neue Bayrische Küche: Profi-Geheimnisse Lieblingsrezepte:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Absolut begeistert!
Von Mani lechner
Dieses Kochbuch unterscheidet sich wesentlich von anderen Kochbüchern: Man spritzt fröhlich das Herzblut und die Leidenschaft des Autors am Kochen. Ansprechende Bilder und kleine Anekdoten lockern das Buch auf und machen Lust darauf, selbst bestimmte Gerichte auszuprobieren. Es ist gut verständlich geschrieben, die Gerichte bestehen aus Zutaten, die auch ein Normalverbraucher einfach kaufen kann. Auf den insgesamt 252 Seiten findet man eine Vielfalt an traditionellen Gerichten wie auch interessante, neue Kochideen. Das Tolle daran ist, dass man selbst bei den Gerichten, die man schon kennt, in diesem Buch neue Tricks und Tipps erfährt, die nochmal zu einem ganz anderem Geschmackserlebnis verhelfen. Das Buch eignet sich super für den privaten Gebrauch oder auch als besonderes Geschenk an Familie und Freunde. Diese Erfahrung haben wir zumindest schon gemacht!
6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Von vorn bis hinten köchenswert!
Von S. Sperling
Ich habe das Buch allein schon wegen des Covers vorbestellt. Mich hat es einfach angesprochen, weil es deutlich cooler aussieht als normale bayrische Kochbücher - und genau das habe ich mir auch vom Inhalt erhofft. In einem durchschnittlichen Kochbuch finde ich vielleicht mal eine Hand voll Rezepte spannend... Leider hat mich der Verlag ein paar Tage warten lassen, der angekündigte Liefertermin war nicht der tatsächliche Liefertermin. Aber das wird hier ja nicht bewertet, sonst gäbe es einen Stern Abzug. Denn hätte ich das Buch schon früher in Händen gehalten, hätte ich schon früher loslegen können mit dem Kochen. Aber der Reihe nach: Das Buch hält meiner Meinung nach, was das Cover verspricht - und das in vielerlei Hinsicht. Die Gestaltung: Allein deshalb macht das Buch schon Spaß und wer beim Anblick der Bilder keinen Appetit bekommt, dem ist nicht zu helfen. Schade, dass man hier bei nicht reinblättern kann, aber das kommt vielleicht ja noch? Die Rezepte: "Die neue Bayerische Küche - Profi-Geheimnisse und Lieblingsrezepte" - was darf man da erwarten? Ich habe keine neuen Rezepte, sondern moderne Interpretationen bewährter bayrischer Rezepte erwartet, und genau das liefert das Buch auch. Einige der Gerichte (vom Schweinsbraten über die Reiberdatschi, den Obatzdöner, den Erdapfelkassler bis hin zum Kaiserschmarrn) koche ich schon seit Jahren - und genau deshalb freue ich mich über neue Ideen, wie man diese bayrischen Klassiker mal anders machen kann. Das Drumherum: Der Autor verrät in der Tat einige Tipps und Tricks. Das ist alles nicht die abgefahrene Küchen-Magie, sondern eher bodenständige Ansichten und hilfreiche Kniffe. Und genau das macht es auch so angenehm - man hat nicht das Gefühl, dass hier der Super-Koch von Dingen schreibt, die man selbst so eh nie hinkommen kann. (Kostprobe: Das Heu für das "Chatau im Heu" soll man einfach im Zoogeschäft kaufen, für die Knetel darf man auch fertigen Knetelteig verwenden usw.) Am vergangenen Wochenende haben wir also gleich mal losgekocht und direkt Gäste bewirbt: Schweinefilet im Reiberdatschi-Mantel, dazu Blaukraut. Nicht nur unser Besuch war restlos begeistert - ich bin der Meinung, das war das beste Blaukraut, das ich je gegessen (und auch je selbst gemacht) habe. Dabei war ich der Meinung, dass man da jetzt nicht so viel anders machen kann. So kann man sich tuschen... Das Filet hat zwar etwas länger gebraucht als angegeben, das Warten hat sich aber allemal gelohnt! Sehr zart lecker - und mit "eingebauter Beilage" eine coole Idee, die auch auf dem Tisch ein Hingucker ist. Ich bin mir sicher, dass ich noch sehr viele Rezepte aus diesem Kochbuch probieren werde - denn wie eingangs erwähnt gibt es praktisch kein Rezept, das mich nicht angesprochen hätte! Und das muss ein Kochbuch (bei mir) erstmal schaffen! Ich habe also noch viel vor mir, der erste Eindruck (Optisch und im Gaumen!) ist aber sehr gut! PS: Und wem zur ausklingenden Biergarten-Saison der Obatzdöner schon zum Hals rausgeht - probiert das Rezept aus diesem Kochbuch. Ihr werdet staunen, wie Obatzdöner auch schmecken kann.
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes und schnelles Kochbuch
Von charly53
Klar und deutliches Kochbuch, habe sofort nachgekocht, ist supergelingen, alles gut beschrieben, sehr zu empfehlen. Mit sehr schönen Bildern versehen. Macht auch Lust in diesem Lokal mal zu essen.

Produktbeschreibung
Florian Lechner ist ein junger, kreativer bayrischer Koch, der das Kochen noch von der Oma gelernt hat und mittlerweile mit großer Leidenschaft das heraus erfolgreiche Restaurant "Moarwirt" bei Dietramszell und das Café Nymphenburg Sekt auf dem Münchner Viktualienmarkt betreibt. Wer könnte besser als er die entscheidenden Tipps für das Gelingen der großen Klassiker am heimischen Herd verraten: wie die Kruste am Schweinsbraten immer saftig und kross wird, der Kaiserschmarrn immer leicht und locker, und die Panade am Wiener Schnitzel immer goldgelb und knusprig? In seiner neuen bayrischen Kochschule zeigt Florian Lechner wie's geht - aber nicht nur das, er verrät uns vor allem erstmals viele seiner frischen Variationen alter Klassiker und neue Kreationen aus der Heimatküche, für die er vom Gault Millaut ausgezeichnet wurde!

Kurzbeschreibung
Bodenständig raffiniert: das Gourmet-Grundkochbuch. Von Florian Lechner, dessen 'ausgezeichnete Küche mehr als das Alltägliche bietet' (Gault Millau). Echte, traditionelle bayrische Lieblingsrezepte mit jungen, pfiffigen Variationen. Alles, was ein Grundkochbuch außerdem bietet - von tollen Fotos über Grundrezepte bis zur Warenkunde. Mit Geschichten und Anekdoten zu bayrischer Lebensart und Traditionen rund ums Genießen.
ber den Autor und weitere Mitwirkende
Florian Lechner ist Pächter und Chefkoch des Landhotels Moarwirt mit Restaurant bei Dietramszell. Er steht für originelle, bayerische Küche, die Tradition mit Moderne verbindet. Fleisch und Käse bezieht er von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, einer regional bekannten Bio-Metzgerei und -Käserei. Gault Millau lobt Florian Lechners unverkünstelte Interpretation von Klassikern der Alpenregion. Für seine sehr gute Küche, die mehr als

das Allgliche bietet, hat er 1 Haube erhalten.