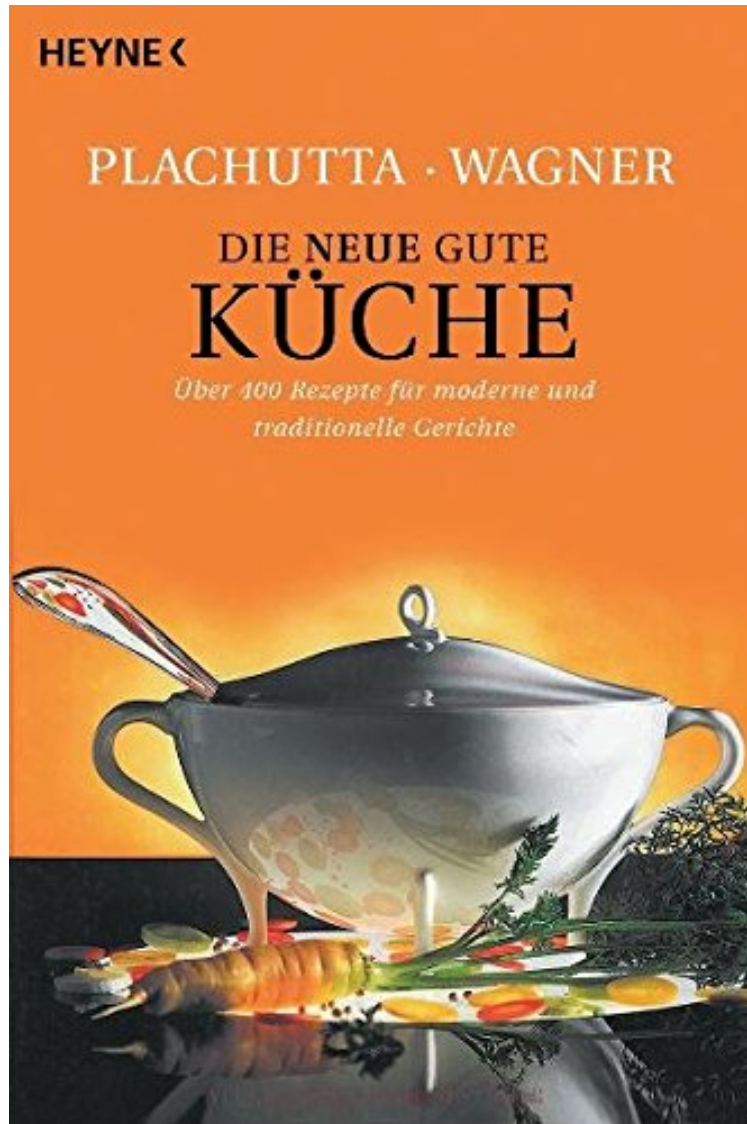


(Download free pdf) Die neue gute Küche: 400 Rezepte für moderne und traditionelle Gerichte

Die neue gute Küche: 400 Rezepte für moderne und traditionelle Gerichte

Von Ewald Plachutta, Christoph Wagner
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #323017 in Bücher Veröffentlicht am: 2004-12-01 Abmessungen: 8.39 x 19.8b x 5.55l, Einband: Taschenbuch 368 Seiten | File size: 70.Mb

Von Ewald Plachutta, Christoph Wagner : Die neue gute Küche: 400 Rezepte für moderne und traditionelle Gerichte before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Die neue gute Küche: 400 Rezepte für moderne und traditionelle Gerichte:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
LeckerVon Wood_Is_Good Ich finde es ist eines der besten Kochbücher (der erste Teil ist noch besser) und stellt eine

Umfangreiche Auswahl von Rezepten dar. Alles einfach nachzukochen und lecker. 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bei weitem nicht so gut, wie der erste Teil. Von M3 Teil eins ist aus meiner Küche nicht wegzudenken. Mit diesem Band bin ich weniger glücklich. Einige Rezepte sind zwar ganz brauchbar, aber im Grunde ist es eine systemlose Anhufung von Rezepten. Ein echtes Konzept ist nicht festzustellen. 10 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Braucht man nicht unbedingt. Von M3 Der erste Teil ist eines meiner wichtigsten Kochbücher, deshalb war auch der zweite Band Pflicht. Leider konnte er meine Erwartungen nicht annähernd erfüllen. Die Rezepte sind zwar gut und teilweise auch brauchbar, aber die Zusammenstellung ist reichlich systemlos und zusammengewürfelt. Es ist eine Sammlung aller Rezepte, die in Band eins wohl keinen Platz mehr fanden.

Kurzbeschreibung Die Fortsetzung des Kochbuch-Klassikers *Neue Gaumenfreuden* von Dreihaubenkoch Ewald Plachutta und Gourmetjournalist Christoph Wagner. Im zweiten Teil ihres Jahrhundertkochbuchs präsentieren die beiden Meister der Kochkunst zahlreiche neue Rezepte aus der österreichischen, aber auch aus der mediterranen und orientalischen Küche wie Krabbenstrudel, Safran-Risotto, Hühner-Satay oder Crème brûlée gewürzt mit Anekdoten rund ums Kochen und Essen sowie zahlreichen Ideen für Gesundheitsbewusste und Tipps und Tricks vom Profi! Über den Autor und weitere Mitwirkende: Christoph Wagner, geb. 1954 in Linz, studierte Germanistik, Anglistik und Kulturelles Management. Er hospitierte bei Peter Zadek, Rudolf Noelte und Jerome Savary in Wien und Bochum. Theaterkritiker, ab 1981 auch als Kulturchef beim Wiener "Extrablatt". Seit 1984 regelmäßige Restaurantkolumnen in verschiedenen Medien. Schrieb zahlreiche Bücher, die meisten davon zu kulinarischen Themen, sowie Kabarett-Programme und Theaterstücke. "Schattenbach" ist sein erster Roman. Wagner wurde für seine Arbeit mehrfach ausgezeichnet. Er lebt in Wien und Linz.

Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Liebe Leserinnen und Leser! Die gute Küche hat sich binnen nicht einmal zehn Jahren zum erfolgreichsten Kochbuch entwickelt, das in Österreich je verlegt wurde. Mit einer Auflage von über 350 000 Stück ist es sogar zum meistverkauften Sachbuch der österreichischen Nachkriegszeit aufgestiegen. Unzählige Leserinnen und Leser haben uns geschrieben und dabei immer wieder die Tatsache gelobt, dass in diesem Kochbuch wirklich alles drinnen steht, was man für die heimische Küche wissen muss. Kann es für ein Buch, in dem schon alles steht, tatsächlich eine Fortsetzung geben? Wir haben diese berechtigte Frage dennoch mit Ja beantwortet, da sich seit dem Erscheinen der *Guten Küche* vor nunmehr fast einem Jahrzehnt unsere Ernährungsgewohnheiten mindestens ebenso verändert haben wie alles andere rundherum, von der Telekommunikation bis zur Gen-Technologie. Vor allem war es die viel zitierte Globalisierung, die unseren Gesichtskreis und auch die Beschaffbarkeit, was Gerichte und Nahrungsmittel betrifft, in jüngster Zeit wesentlich erweitert bzw. erleichtert hat. Auch die moderne Medizin hat viele grundlegend neue Erkenntnisse zum Thema Ernährung gewonnen. Richtig und vernünftig zu essen und zu trinken, ist Teil einer modernen Lebensweise geworden, in der neben Gesundheit vor allem auch Wohlbefinden, mit einem Schlagwort auch Wellness genannt, im Mittelpunkt steht. Viele Gerichte, Zutaten und Garungstechniken, die noch vor zehn Jahren nur kulinarisch interessierten Minderheiten bekannt waren, stehen daher heute im Mittelpunkt des Interesses und haben entsprechenden Erklärungsbedarf von kompetenter Seite. Der vorliegende Band reagiert auf dieses Interesse mit rund 400 völlig neuen Rezepten, die für jedermann leicht verständlich und, von wenigen Ausnahmen abgesehen, ohne großen Zeit- und Materialaufwand nachzukochen sind. Wie schon das Vorgängerwerk, so ist auch *Die gute Küche 2. Teil* kein Buch für Profiköche, sondern eines, das von einem Profikoch und einem Gourmetjournalisten, der ein leidenschaftlicher Hobbykoch ist, für ambitionierte kulinarische HeimwerkerInnen verfasst worden ist. Während *Die gute Küche* ein nahezu ausschließlich auf die österreichische Küche bezogenes Grundkochbuch war, so eröffnet *Die gute Küche 2. Teil* den Blick in eine Geschmackswelt, in der zunehmend auch mediterrane, orientalische und transatlantische Aromen eine Rolle spielen. Die so genannte Fusion-Küche, die Tapas-, Antipasti- und Sushi-Welle, die Mittelmeerdiet, die Tex-Mex-Küche das alles spielt in unserem immer schneller werdenden Ernährungsalltag eine immer größere Rolle, und immer mehr Menschen fragen sich: Kann man diese Gerichte nicht auch zu Hause herstellen? Man kann, und man benötigt dafür gar keine besondere Ausbildung, sondern lediglich ein Grundwissen. Viele Techniken aus dem modernen gastronomischen Küchenmanagement sind nämlich auch in den eigenen vier Wänden anwendbar. Aus einer neueren italienischen Studie geht hervor, dass 30 Prozent aller Scheidungen ihre Ursache in Streitigkeiten um die Qualität des Essens haben, während nur 28 Prozent der scheidungswilligen Paare wegen eines Seitensprungs des Partners vor den Kadi gehen. Wie kaum ein anderes Thema ist das Essen nämlich auch ein Gradmesser der emotionalen Aufmerksamkeit, die zwei Lebenspartner einander schenken. Dass die Liebe durch den Magen geht, ist ja schon lange bekannt, dass gute Küche jedoch die Lust am Streit mindert und die Harmonie zwischen Lebenspartnern verbessern kann, ist vor allem in Zeiten, in denen sich auch zunehmend mehr Männer mit immer größerer Lust die Kochschürze umbinden, eine wirklich gute Nachricht. Nicht zuletzt aus diesem Grund haben wir uns auch entschlossen, in dieses Kochbuch neben viel Neuem, Zeitgem- Leichtem und Modernem auch etliche Rezepte aufzunehmen, die dem steigenden Bedürfnis zahlreicher HobbyköchInnen entgegenkommen, vieles, das als Convenience-Produkt heute leicht greifbar wäre, dennoch wieder selbst zu machen. Tätigkeiten wie Brotbacken, Würsten oder Einreihen werden nämlich

nicht nur als anregende Hobbys empfunden, sondern auch als eine Art Notwehr in einer Situation, in der man aus gutem Grund ganz genau wissen möchte, was in welcher Nahrung drin ist. Kochen, so sind wir überzeugt, ist nämlich nicht nur eine notwendige Tätigkeit, um den Hunger zu stillen. Es ist vielmehr, gerade in der heutigen Zeit, vor allem auch eine philosophische Frage, was und wie man kocht. Die gute Küche 2. Teil will Ihnen bei der Beantwortung dieser Frage mit neuen, schmackhaften Rezepten, vielen nützlichen Tipps und Tricks aus der Profi- und Hobbyküche sowie mit zahlreichen Anekdoten fürs Tischgespräch ein möglichst umfassender und unterhaltsamer Begleiter sein. In diesem Sinne einen guten Appetit wünschen Ihnen Ewald Plachutta und Christoph Wagner. Kalte Gerichte Perfect Appetizers Feine kleine Happen von Cool bis Hot Wie man ein Essen beginnt, ist oft schon dafür entscheidend, ob es auch in Wohlgefallen endet. Leichte und schmackhafte kleine Happchen machen Appetit und lassen Stimmung aufkommen. Chips-Variationen Zutaten 2 Kartoffeln, speckig, roh geschält 2 Zucchini, geputzt, gewaschen Melanzani, entstielt, ungeschält 100 g Rohschinken, in feine Scheiben geschnitten Mehl zum Wenden, 1 zum Frittieren Salz Die Kartoffeln mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden oder mit einer Kartoffelmandoline (im Fachhandel erhältlich) zu Gitterkartoffeln hobeln. In kaltes Wasser legen, erst unmittelbar vor dem Frittieren abseihen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Ungeschälte Zucchini und Melanzani in hauchdünne Scheiben schneiden, diese in Mehl wenden und gut abschielteln. In einer tiefen Pfanne ausreichend viel Öl auf 180 °C erhitzen und Kartoffeln sowie Gemüse darin knusprigbraun backen, aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen. (Nicht zu viele Gemesescheiben auf einmal backen, da das Öl sonst zu rasch abkühlt.) Den Rohschinken entweder ebenfalls im heißen Öl frittieren oder im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr auf Backpapier knusprig braten. Backtemperatur: Backrohr 200 °C, Öltemperatur 180 °C Garungsdauer: je nach Bräunung ca. 34 Minuten Beilagenempfehlung: diverse Dip-Saucen Bruschetta Knoblauchbrot mit Basilikumtomaten Zutaten 8 Scheiben italienisches Hausbrot (ersatzweise anderes luftiges Weißbrot) 2 Fleischtomaten (ca. 300g), entkernt 2 Knoblauchzehen, gepresst 1 EL Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten 4 EL Olivenöl extra vergine Salz Pfeffer, frisch gemahlen Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden, mit Basilikumstreifen, Salz und frisch geschrotetem Pfeffer würzen. Die Brotscheiben im auf 250 °C vorgeheizten Backrohr bräunen, mit Knoblauch einreiben und mit etwas Olivenöl betrufeln. Die Tomatenwürfel auf die heißen Knoblauchbrote auftragen, nochmals mit etwas Olivenöl begießen und sofort servieren, damit das Brot knusprig bleibt. Backrohrtemperatur: 250 °C Tipp: Durch die Beigabe von gehackten Oliven und/oder Sardellen schmeckt die Bruschetta noch pikanter. Crostino und Bruschetta gerstet und getrunkt Sie sind die Zwillinge der italienischen Antipasti-Küche: Von Crostini (ital. *crostare* = knusprig backen) den gersteten Brotschnitten mit appetitlichen Auflagen oder Aufstrichen schwärmte im 19. Jahrhundert schon der berühmte italienische Kochbuchautor Pellegrino Artusi. Wird das knusprige Weiß-, Kasten- oder Vollkornbrot sowohl mit Knoblauch eingerieben und gebacken als auch mit Olivenöl getrunkt, so verwandelt es sich in eine Bruschetta (ital. *bruscare* = rösten), von der es in Italien wohl noch mehr Variationen gibt als von Pastagerichten. Für Crostini wie für Bruschetta gilt gleichermaßen: minimaler Aufwand, maximaler Erfolg. Geflügelleber-Crostini Zutaten für 20 Crostini