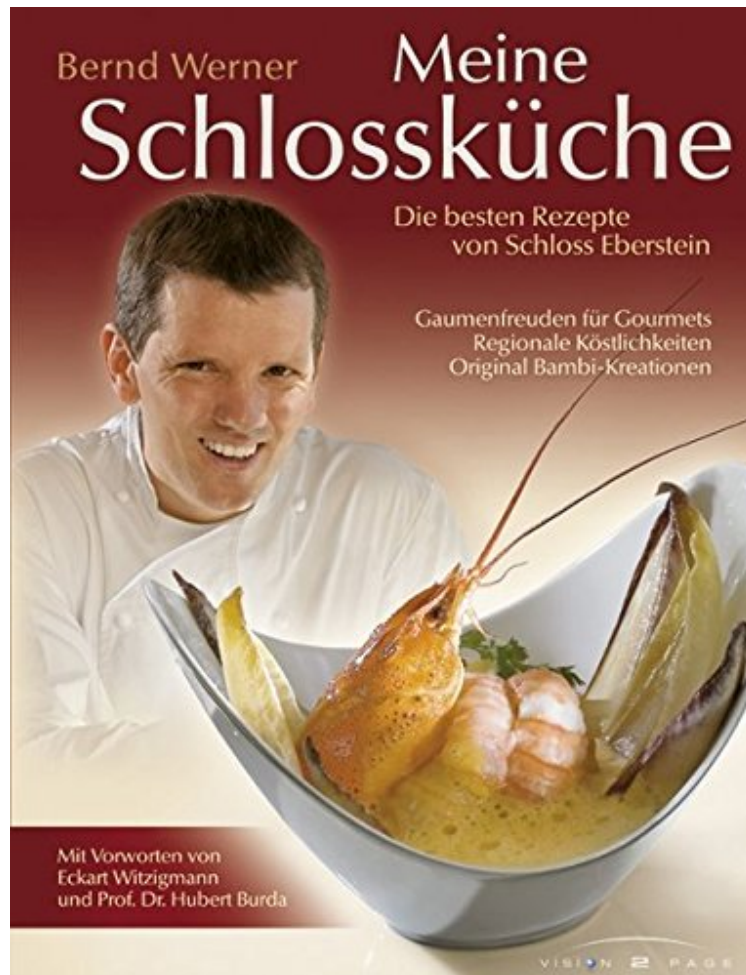


(Free pdf) Meine Schlossküche: Die besten Rezepte von Schloss Eberstein

Meine Schlossküche: Die besten Rezepte von Schloss Eberstein

Von Bernd Werner

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #772966 in BcherVerffentlicht am: 2006-11-13Einband: Gebundene Ausgabe239 Seiten | File size: 78.Mb

Von Bernd Werner : Meine Schlossküche: Die besten Rezepte von Schloss Eberstein before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Schlossküche: Die besten Rezepte von Schloss Eberstein:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne Bilder, gute AnleitungenVon GreenbowlDas Buch ist optisch wirklich toll gemacht.Doch noch viel besser finde ich die Beschreibungen:Die Zutaten sind nicht immer fr die Gesamtkomposition, sondern pro Teil angegeben. So ist es auch immer ganz einfach, nur eine Sache rauszupicken und nacheinander abzuarbeiten.Die Rezepte und Anleitungen sind sehr gut umschrieben und mit vielen ntzlichen Tipps fr das Nachkochen zu Hause versehen. Auch das Anrichten wird noch mal extra beschrieben.Zustzlich gibt es zu jedem Rezept noch eine Weinempfehlung, die auch dem Laien schon mal eine Richtung fr den Wein an die Hand gibt.Es macht wirklich Spa, mit diesem Buch zu arbeiten und einfach ist es noch dazu.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wunderbares Buch mit

wertvollen Sternekoch-Tipps! Von ruempelstilzchen Ein Buch nicht nur zum Nachkochen sondern auch ein wahrer Augenschmaus. Edelste, frischeste Zutaten, wie vom Sternekoch empfohlen, verwandeln sich unter einer gut verständlichen Anleitung zum lukullischen Erlebnis. Danke für diese wunderbare Buch!

Kurzbeschreibung In "Meine Schlossküche" präsentiert der Kochkünstler insgesamt 80 seiner besten Rezepte zum Nachkochen aus seinem Gourmet-Restaurant sowie der Schloss-Schnitzerei. Darunter einige "Original-Bambi-Rezepte", die bei den Galas serviert wurden. Die Zubereitung ist leicht verständlich beschrieben, die kompletten Zutatenlisten helfen beim Einkauf, und obendrein gibt es noch Profi-Tipps sowie Empfehlungen für den passenden Wein zum jeweiligen Gericht. 375 Bilder auf 240 Seiten wecken schon beim Blättern den Appetit auf Bernd Werners leichte und kreative Frische-Küche, deren Stil sich am besten mit "badisch-französisch" umschreiben lässt. Er legt höchsten Wert auf beste Grundprodukte und lässt deren Aromen, die er virtuos kombiniert, ohne Schnickschnack wirken - nicht nur in der "Haute Cuisine", sondern auch bei den regionalen Gerichten, die ihm ganz besonders am Herzen liegen. Dieser unprätentiose Stil schlägt sich auch in den Fotografien von Stefan Bau nieder. Koch- und Bild-Profi hatten sich darauf geeinigt, die Gerichte unverfälscht - sprich ohne Tricks - direkt aus der Küche im angrenzenden Restaurant in Szene zu setzen. Das Ergebnis: Die Frische und der saftige Glanz der Gerichte wecken gerade beim Betrachten der Nahaufnahmen den Appetit. Doch das Buch bietet noch mehr: Zum Beispiel erfährt man Interessantes über die Ausbildung Bernd Werners, die ihn unter anderem in die Küchen von Eckart Witzigmann und Hans Haas führte, über die immense Logistik hinter einem Catering-Auftritt oder auch über die Kochkurse, die Bernd Werner regelmäßig auf Schloss Eberstein veranstaltet. So wird sein Kochbuch auch zum Lesebuch.