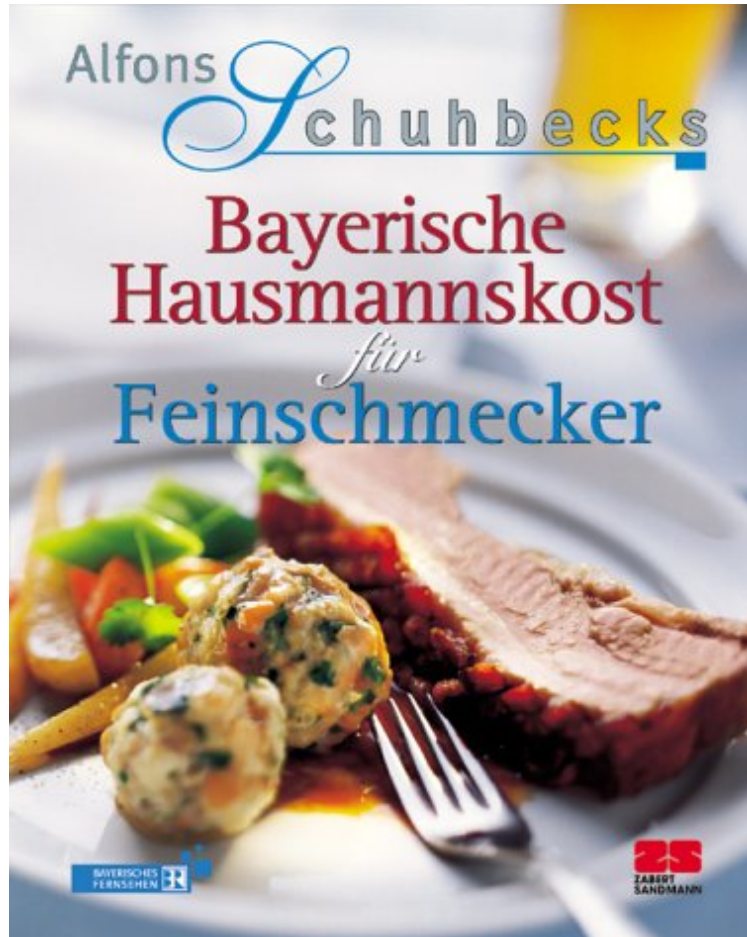


[FREE] Alfons Schuhbecks Bayerische Hausmannskost fr Feinschmecker

Alfons Schuhbecks Bayerische Hausmannskost fr Feinschmecker

Von Alfons Schuhbeck

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #130554 in BcherVerffentlicht am: 2005Abmessungen: 10.39 x .67b x 7.99l, Einband: Gebundene Ausgabe136 Seiten | File size: 53.Mb

Von Alfons Schuhbeck : Alfons Schuhbecks Bayerische Hausmannskost fr Feinschmecker before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alfons Schuhbecks Bayerische Hausmannskost fr Feinschmecker:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wie das Schlichte edel wirdVon Uli GeilerWer immer noch meint, die Bayrische Kche besteht aus Schweinebraten, Weiwurst und Bier, hat wohl bersehen, dass es seit vielen Jahren einige weiblaue Kche gibt, die sich mit Phantasie, Finesse und Qualitt und vor allem ausgezeichneten Gerichten und kulinarischen Kreationen einen Namen gemacht haben.Einer davon ist Alfons Schubeck, dessen Anliegen es offensichtlich ist, einerseits gute Traditionen zu bewahren, andererseits aber auch dem Zeitgeist und neuen Erkenntnissen in der Ernhrungskunde angemessen ideenreich Rezepte variiert und neue geschmackliche Gensse mglich macht.Sein schon in der siebten Auflage erschienenenes Buch macht das deutlich. Sein Credo fr frische und gesunde Produkte sollte man als Grundhaltung verinnerlichen, dann ist man auf dem besten Weg, ausgezeichnet zu kochen. Seine Empfehlungen fr etwas edlere" Kche sind in die Kategorien

Brotzeit, Suppen, Nudeln, Kndel, Fisch, Wurst, Fleisch und Nachspeisen gegliedert. Mit der herzlichen Leichtigkeit eines strahlenden Fntages in der bayrischen Landeshauptstadt flaniert der Meisterkoch gerade zu durch die Lieblingsgerichte der Bayern, gewinnt allerdings selbst den einfachsten Beilagen wie Reiberdatschi neue Seiten ab und veredelt so manches unscheinbares Alltagsgericht zu einem Festschmaus. Die gut gegliederten und leicht nachzuvollziehenden Anleitungen helfen, sich selbst an die etwas komplizierteren Schmankerl zu wagen. Die locker eingestreuten, meistens ganzseitigen Farbfotos zeigen zudem, wie ansprechend man garnieren und prsentieren kann und es luft einem das Wasser im Mund zusammen. Diese Buch weckt die Lust am Kochen und der Spa daran bertrgt sich ohne Zweifel vom Sternekoch auf einen selbst. Schrze um und ab in die Kche und schlielich noch Guten Appetit". 10/2005, Uli Geiler, Freier Journalist und Besseresser, Frth/Bay.41 von 47 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. wirklich bayerisch ? Von Heinrich Bischoff als ein Fan von Alfons Schuhbeck und seiner Kche musste ich natrlich das neue Kochbuch mglichst schnell haben. Waren seine beiden bisherigen "Hausmannskostbcher" absolut genial, so bin ich bei dem neuen Buch doch ein klein wenig enttuscht. Die meisten Rezepte sind wieder perfekt und auch gut nachzukochen (zumindest die, die ich ausprobiert habe). Aber beim durchlesen des Buches hatte ich doch den Eindruck, dass auf Grund des Erfolges sowohl der Kochsendungen als auch der Kochbcher noch schnell eine weitere Ausgabe nach dem Motto "man muss das Eisen schmieden so lange es heiss ist" folgen sollte. Reiderdatschi mit Hering. Seit wann zhlt Hering zur bayerischen Hausmannskost? Linguine aus dem Parmesanlaib ist fr mich ebensowenig typisch bayerisch wie Saltimbocca vom Reh. Alles gute Rezepte aber eben nicht typisch bayerisch. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Es gibt nix Besseres als was Guats" Von Jarmila Kessler == Erfahrungen: == Dieses Hardcoverbuch ist das ideale Kochbuch, fr jeden der gerne die deftige bayerische Kche mag. Das Inhaltsverzeichnis ist unterteilt in: * Vorwort* Brotzeit* Suppen* Nudeln* Kndel* Fisch* Wurst* Fleisch* Nachspeisen* Register* Wegweiser zur Sendung. Hier findet ihr sowohl etwas abgehobenere bayerische Kche wie Reiberdatschi mit Hering und Schnittlauchsauc (kannte ich bis dato nur mit Apfelmus), so wie Radi mit Petersilienpesto (!), als aber auch die typische Hausmannskost wie Schwammerlsuppe (Pilzsuppe), Backhendl mit Zitronendip, Wurstsalat, Semmelkndel, Wrsteleintopf, Kross gebratene Schweineschulter, Schufele uvm. Alle Rezepte sind eingeteilt in Zutatenliste fr 4 Personen und Zubereitungsschritte. Zubereitungszeiten stehen hier keine dabei. Bilder sind etliche dabei, aber nicht zu jedem Rezept. Zu etwa jedem 5. Rezept gibt es ein Foto, aber bei Kartoffeleintopf brauche ich nicht unbedingt ein Foto, aber bei Almkskndel wrde ich schon gerne sehen wie die dann fertig aussehen sollen. Dafr gibt es 1 Stern Abzug. Die meisten Rezepte sind recht einfach zuzubereiten und gelingen auch, einige wenige habe ich noch nicht probiert, weil sie mir etwas zu kompliziert sind, wie Gebratener Weisswurststrudel mit Linsensalat auch weil wir sowas nicht essen. Super lecker: Geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Beeren!. == Fazit: == Echt lecker diese bayerische Kche, ich koche dann nach einem bayern-Urlaub wochenlang nur noch bayerisch. Vielen Dank fr's Lesen, Bewerten und Kommentieren! by esposal1969

Produktbeschreibung Alfons Schuhbecks Bayerische Hausmannskost fr Feinschmecker

.de Alfons Schuhbeck gehrt zweifellos zur ersten Garde der deutschen Kochkntler, hat aber im Gegensatz zu vielen seiner Kollegen in Sachen "Hausmannskost" keinerlei Berhrungsnge. Im Gegenteil, kokettiert er auch im Kollegenkreis ganz gerne mal mit seiner Kchen-Bodenstndigkeit. Wer freilich je in einem Lokal des Meisters eine zftige Mahlzeit eingenommen hat, der wei, dass Hausmannskost nicht gleich Hausmannskost ist. Deftig und fett nmllich, wie viele meinen, muss die klassische bayerische Kche keineswegs sein. Auch fr das vorliegende Buch hat Schuhbeck "die traditionellen Gerichte bearbeitet, verfeinert und ein wenig eleganter gemacht". Schon beim Blttern in dem kstlich aufgemachten Band luft einem das Wasser im Mund zusammen. Angefangen bei "Kartoffelks", "Tellerslze von Spanferkelhaxerln" oder "Fleischpflanzerl auf Meerrettich-Kartoffelsalat" ber "Grne Erbsensuppe mit gebackenem Kalbsbries und Minze", "Schwammerlsuppe", "Dampfnudeln mit Paprika-Rahmkraut" bis zu den "Krebskndeln mit Kerbel", "Hechnockerln auf Dill-Kraut-Fleckerln", der "kross gebratenen Schweineschulter" und dem "Saltimbocca vom Reh" -- durch die Bank ausgesuchte Kstlichkeiten. Und so raffiniert das Ganze auf den saftig-geschmackigen Fotos auch aussehen mag: Die klaren Zutatenlisten und nachvollziehbaren Schritt-fr-Schritt-Rezepte machen es einem leicht, schnell selbst zum praktizierenden Schuhbeck-Hausmannskstler zu werden. -- Hasso Grebber den Autor und weitere Mitwirkende Alfons Schuhbeck gehrt zu den beliebtesten deutschen Spitzenkchen. Mit seiner modernen, charmanten Interpretation sddeutscher Kchenklassiker hat er sich in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht. Seine eigene Kochserie im Bayerischen Fernsehen ist ein Dauerbrenner; er tritt regelmig im ZDF bei Lanz kocht und in der Kchenschlacht auf. Alfons Schuhbeck versteht es wie kein Zweiter, seine Kochkunst mit einer Prise Kreativitt zu wrzen. Damit liegt er stets am Puls der Zeit. Seine Bcher erreichen Spitzenpltze in den Bestsellerlisten. Sein jngster Bestseller Meine Kche der Gewrze war das erfolgreichste Kochbuch des Jahres 2009.