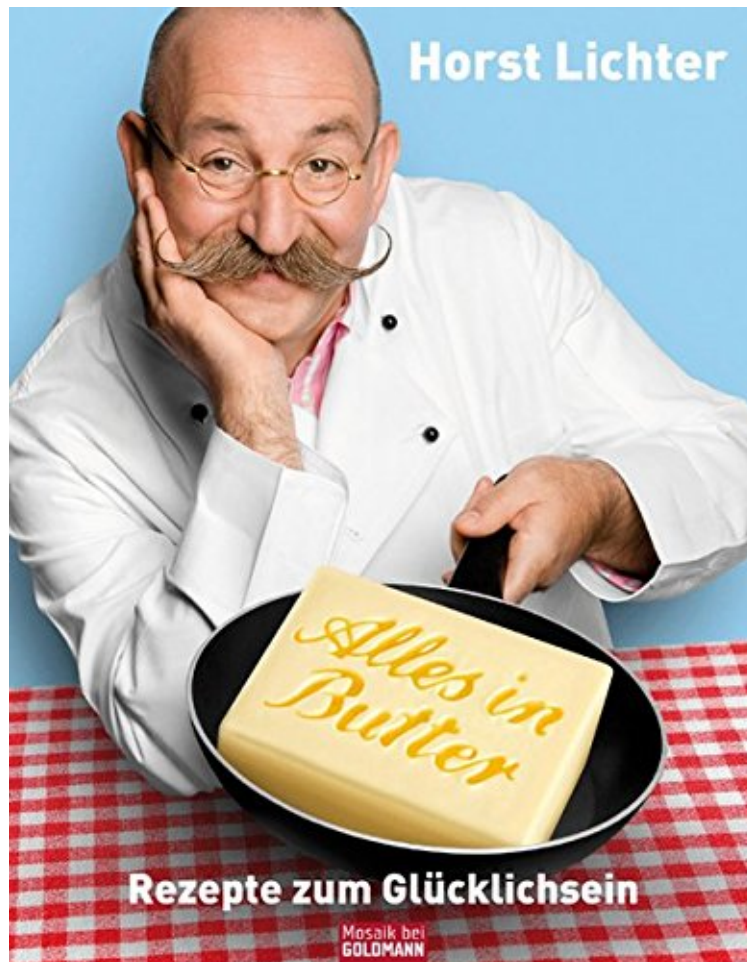


[Get free] Alles in Butter

Alles in Butter

Von Horst Lichter

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #296631 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-14Abmessungen: 10.87 x .75b x 8.50l, Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 17.Mb

Von Horst Lichter : Alles in Butter before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alles in Butter:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Buch, das nach Butter duftetVon Alltagskrmel.deDer Horst. Der wirkt nett und lustig. Natrlich kenne ich ihn nicht persnlich, aber immer, wenn ich Horst Lichter meist zufllig im TV sehe, amsiere ich mich kstlich. lngst war es mal Zeit fr ein Kochbuch, in dem Hotte seine Rezepte an die Allgemeinheit weitergibt. Parallel zu Alles in Butter habe ich mir noch zwei weitere Lichter-Bcher besorgt, u.a. Und pltzlich guckst du bis zum lieben Gott. Bei der Vorbereitung zu dieser Rezension habe ich parallel gelesen und recherchiert, und am Ende beschlossen, seine Vita in der Rezension zum o.g. Buch aufzuarbeiten. Hier soll nur Folgendes kurz erwht werden:Horst Lichter wurde am 15. Januar 1962 in Nettersheim (Eifel) geboren, er hat zwei Kinder aus seiner ersten Ehe und ist seit 2009 mit Nada seiner ehemaligen Kellnerin verheiratet.Bei Horst Lichter war lngst nicht Alles in Butter, doch seine Lebensfreude hat er sich bewahrt.

Und die, findet sich in diesem Buch wieder. Zum Buch 173 Seiten im Hardcover, jedes Rezept mit einem Bild versehen, dazu zahlreiche Hütte-Fotos. Das zweiseitige Vorwort liest sich flott, wie nicht anders zu erwarten. Die Rezeptanleitungen sind gut nicht zu lang und nicht zu kurz. Erwähnenswert: Die Anekdoten, die Horst Lichter zu jedem Rezept zu erzählen weiß. Die Rezepte sind in sieben Kapiteln unterteilt, von Typisch Lichter bis Der se Horst. Kapitel Acht erklärt das wichtigste Zubehör und endet mit Küchenkauerwelsch. Nach Stichworten und zusätzlich nach Rezepten ist das Register am Ende des Buches aufgebaut. Sehr schön übersichtlich. Jedes Rezept erinnert an Kindheit: Himmel und Erde, Reibekuchen, Pfannkuchen mit Banane, Kartoffelpüree oder Gedeckter Apfelkuchen klassische Rezepte mit frischen Zutaten, dazu eine große Portion Lichter-Persönlichkeit. So muss das sein! Doch dann stellte sich heraus, bei mir war gar nicht Alles in Butter. Was habe ich daraus gekocht? Kartoffelpuffer (oder auch Reibekuchen) mit Apfelmus (S. 14/15) gibt es bei uns gern. Als ich das Rezept las, dachte ich Kannst du auch mal wieder machen. Gedacht, gemacht, aber noch Muskat hineingerieben. Denn Kartoffeln und Muskat ich könnte jetzt sagen: Das schmeckt delikat klingt aber bld. Okay. Also: Ich möchte auch nur betonen, dass ich mich nicht ans Rezept gehalten habe. Ein Foto habe ich auch nicht geknipst und auch von früheren Reibekuchen-Brat-Aktionen keins finden können. Nun. Dann eben nicht. Meine Mutter hat in Reibekuchen oft Mettwurst eingebacken. Das gibt es für die Fleischesser hier im Haus auch manchmal. Diesmal musste die Salami weg, die ich kleingeschnitten unter einen Teil des Kartoffelteigs gemischt habe. Ich persönlich habe mir ein Stück Camembert auf den Reibekuchen gelegt, darunter Schwarzbrot, dazu selbstgemachtes Apfelmus lecker! Danach folgten Fischstäbchen mit Curry-Ingwer-Remoulade (S. 70/71). Letztere wurde bei mir zwar nicht so fest, schmeckte aber trotzdem sehr gut. Achja, und das Cordon blue aus Hähnchenbrustfilet (S. 64/65) gab es für die Herren im Haus auch noch. Natürlich nicht am selben Tag. Bei diesen herzhaften Rezepten habe ich mich abgesehen von der Remoulade lediglich inspirieren lassen und nicht 1 : 1 nachgekocht. Bei den sensiblen Sachen bin ich exakt nach Rezept vorgegangen. Das war keine gute Idee, wie sich rausstellen sollte. Die Schoko-Brownies (S. 114/115) sehen im Buch super aus, das Foto passt auch zum Rezepttitel, das Rezept jedoch nicht. Diese Brownies sollen in einer Muffinform gebacken und mit Eischnee verziert werden. Und irgendwie holperte es im Satz. Wie auch immer: Ich habe die Brownieform verwendet. Anstatt 25 Minuten brauchte der dünne Teig 1 Stunde, bis er durchgebacken war. Und das auch erst, nachdem ich das Baiser wieder abgekratzt hatte. Aufgegangen ist der Teig auch nicht und überhaupt das hat so gar nicht funktioniert. Daraus werden jetzt Kuchenbrösel, perfekt für das nächste Schichtdessert. Das Baiser habe ich im Ofen trocknen lassen, sodass ich die Baiserkrümel noch als Deko verwenden kann. Okay, nichts war verloren, aber auch nichts so, wie ich es gewohnt war. Und ich wollte doch KUCHEN! Was war denn los? Den schnellen Butterstuten (S. 110/111) habe ich mal schnell gebacken. Sowa geht ja immer zwischendurch, dachte ich, doch der ging nicht hoch, und viel schlimmer, der blieb auch so nach dem Backvorgang: Ein einziger knatschiger Brotknatsch. Und ich war ein bisschen knatschig. Mein zweiter Versuch zwei Tage später war jedoch erfolgreich: Die Zutaten waren die exakt die gleichen, nur die Zubereitung war meine. Vielleicht braucht Teig in meiner Küche meine Gewohnheitszubereitung. Ich will das jetzt mal so annehmen. Dann also das Amaretto-Eis (S. 114). Hier erschien mir die Zeitangabe etwas knapp. Laut Rezept sollte die Creme für 2-3 Stunden ins Gefrierfach. Keine Ahnung, ob Horst Lichters Gefriertruhe turbofriert, bei meiner braucht Eis seine 12 Stunden, mit wiederholender Belüftung mithilfe eines Stabmixers. Diesen brauchte diesmal nicht, denn das Eis kristallisierte nicht. Großartig. Doch nach 2-3 Stunden war die Creme nicht in einen eisartigen Zustand erstarrt. Nein, sie musste 24 Stunden frieren. Dann aber war dieses Amaretto-Eis eine sausleckere Kostlichkeit! So viele Zettel stecken in dem Buch, doch die ersten Rezepte wollten nicht funktionieren. Anwenderfehler? Das will ich nicht abstreiten. Doch Brownies, Eis und Brot bereite ich oft zu selten kommt es zu solchen Ausfällen. Vielleicht hatte ich nur einen schlechten Tag oder in den Rezepten hat sich der Fehlerdämon eingeschlichen, der nicht immer eindeutig identifizierbar war, wie bei den Brownies. Ich weiß es nicht. Fazit Ein Buch, das nach Heimat duftet und sich, dank Horst Lichter, lustig und interessant lesen lässt. Die Rezepte sind bodenständig, es fehlt jedoch manchmal das i-Tüpfelchen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alles in Butter...im wahren Sinne des Wortes. Von Uwe Kempkes..Das Buch steht zwar auf dem Kopf, heisst die Seiten muss man umgekehrt zum Einband lesen, aber das schmerzt nicht den Inhalt. Tolles Buch mit super Rezepten. Horst Lichter ist einfach nur gut. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Empfehlenswert Von dieloulou Ein schnelles Buch mit einigen Rezepten. Wirklich super sind die Horst Lichter Fotos unter jedem Rezept. Ein Muss für jeden Fan.

Produktbeschreibung Alles in Butter - Horst Lichter -Rezepte zum Glücklichsein Der Koch, der sein Herz auf der Zunge trägt - Jetzt ist es so weit - das wahre Horst-Lichter-Kochbuch kommt! Kaum ein Koch ist im deutschen Fernsehen in den letzten Jahren so populär geworden wie Horst Lichter. Ob als Gastkoch oder als Moderator - der Mann mit dem Bart hat die rheinische Frohnatur in unsere Küche gebracht. Wo Lichter kocht, wird gelacht.--- Sein Geheimnis sind sein Humor und seine Leidenschaft für Deftiges: Lange hat kein Spitzenkoch so offen von Butter und Sahne geschwärmt und Hausmannskost sowie vergessene Klassiker der deutschen Küche auf unsere Teller zurückgeholt. Der Horst kann viel mehr, als er uns manchmal zeigt, der weiß genau, wie man auf höchstem Niveau kocht! sagt über ihn kein geringerer als Sternekoch Alfons Schuhbeck. Alles in Butter ist ein wundervolles Kochbuch und mehr als das: In Kapiteln wie Aus dem Nhkstchen, Klassiker einmal anders oder Was ich heimlich von Johann Lafer gelernt habe serviert Horst Lichter

skurrile Storys aus seinem Leben, Sprüche zum Schmunzeln, Hintergründiges über Zutaten und Zubereitung, Tipps und Tricks. Das wahre Horst-Lichter-Kochbuch mit vielen neuen Rezepten und exklusiven Fotos Klassiker, mal ganz anders und zwar so, dass man sie wirklich nachkochen kann und keine Tellermalerei! ... das wird so sein wie ich, wie man mich kennt: mit Anekdöten, mit Geschichten und mit Bidsinn! Tausend tolle Geheimnisse aus der Welt der Küche Gebundenes Buch, Pappband, 176 Seiten, 21,0 x 27,0 cm -durchgehend 4-farbig/ISBN: 978-3-442-39172-1 / 19,95 /Neuware

.deIm besten Sinne des Wortes typisch Lichter: ein Kochbuch voller Rezepte, die Horst Lichter schon seit seiner Kindheit mag, und die nicht nur den Magen satt machen, sondern auch die Seele: Reibekuchen mit Apfelmus, Sauerkrautauflauf, Pree la Mama, die perfekte Bratensauce, Lamm aus dem Backofen, Linseneintopf, goldiger Ksekuchen und selbstgemachter Eierlikör (den hat er als Kind natürlich noch nicht probieren dürfen). Damit es auch wirklich wie damals schmeckt, hat der Sternekoch ohne Stern - so Lichter ganz bescheiden über sich selbst - Tante Gerda und Oma Mienchen so lange gelächelt, bis sie ihm ihre Küchengeheimnisse verraten haben. Was dagegen kein Geheimnis ist: Bei Horst Lichter wird die Pfanne nicht denn mit Olivenöl ausgepinselt, sondern bei ihm kommt Butter bei die Fische und nicht nur an die. Deshalb schmeckt es ja auch so lecker. Kalorienzähler und Fettphobiker sollten dieses Buch also lieber weiträumig umfahren, denn schon beim Blättern luft einem das Wasser im Mund zusammen. Langsam geschmorte Rinderroulade findet sich darin genauso wie ein ganz schneller strammer Max. Auch typisch Lichter sind die Gestaltung und der Aufbau des Buches: Statt wie üblich nach Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts gegliedert, hat es die Kapitel Klassiker mal anders, Kleine Leckerchen Schneller gehts nicht, Der se Horst, Aus dem Nhkstchen und Was ich heimlich von Johann gelernt habe mit witzigen Collagen und altbewährten Küchentipps. Hanna ArndtPressestimmenLesestoff für den Gaumen! (Sddeutsche Zeitung)KurzbeschreibungDer Koch, der sein Herz auf der Zunge trägtJetzt ist es so weit das wahre Horst-Lichter-Kochbuch kommt! Kaum ein Koch ist im deutschen Fernsehen in den letzten Jahren so populär geworden wie Horst Lichter. Ob als Gastkoch oder als Moderator der Mann mit dem Bart hat die rheinische Frohnatur in unsere Küchen gebracht. Wo Lichter kocht, wird gelächelt.Sein Geheimnis sind sein Humor und seine Leidenschaft für Deftiges: Lange hat kein Spitzenkoch so offen von Butter und Sahne geschwärmt und Hausmannskost sowie vergessene Klassiker der deutschen Küche auf unsere Teller zurückgeholt. Der Horst kann viel mehr, als er uns manchmal zeigt, der weiß genau, wie man auf höchstem Niveau kocht! sagt über ihn kein geringerer als Sternekoch Alfons Schuhbeck.Alles in Butter ist ein wundervolles Kochbuch und mehr als das: In Kapiteln wie Aus dem Nhkstchen, Klassiker einmal anders oder Was ich heimlich von Johann Lafer gelernt habe serviert Horst Lichter skurrile Storys aus seinem Leben, Sprüche zum Schmunzeln, Hintergründiges über Zutaten und Zubereitung, Tipps und Tricks. Das wahre Horst-Lichter-Kochbuch mit vielen neuen Rezepten und exklusiven Fotos Klassiker, mal ganz anders und zwar so, dass man sie wirklich nachkochen kann und keine Tellermalerei! das wird so sein wie ich, wie man mich kennt: mit Anekdöten, mit Geschichten und mit Bidsinn! Tausend tolle Geheimnisse aus der Welt der Küche