

[Free download] Aschenbrdels Kche

Aschenbrdels Kche

Von Alice Vollenweider
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #633215 in BcherVerffentlicht am: 2005-08-01Abmessungen: 7.76 x .67b x 4.76l, Einband: Gebundene Ausgabe140 Seiten | File size: 69.Mb

Von Alice Vollenweider : Aschenbrdels Kche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Aschenbrdels Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr

"Gutesser " mit wenig Geld Von Sylvia Welsch Ein etwas anderes Kochbuch .Einfach erklärt und Einfach nachzukochen.Gut und ansatz geschrieben .Ein schnelles " Mitbringensel" für Einladungen.Ich habe das Buch schon öfters verschenkt .Ein bisschen italienisch angehaucht. Mit guten Lebensmitteln einfach aber köstlich und preiswert kochen.7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Phantasievoll kochen stressfrei Von Ein Kunde Ob für Novizien oder Profis. Dieses Kochbuch bietet nachkochbare Rezepte ohne Schnickschnack. Aber die Gäste kann man mit ihnen beeindrucken. Eignet sich aber auch zum Selbstverwehnen hervorragend. Dem kleinen aber feinen Limat Verlag sei ein Lob gesungen, dass er dieses Buch veröffentlicht hat.

Pressestimmen "Alice Vollenweiders Metier ist in erster Linie die Sprache, nicht die Küche, wie manche Leser vermuten mögen. Selbstverständlich handeln ihre Texte auch oft vom Essen. Wen wundert's, da Alice Vollenweiders Eßtisch gleichzeitig ihr Schreibtisch ist." (annabelle) "Fern allen modischen Geschwafels von Marktkeche und Health Food weckt Vollenweider unseren Appetit auf kulinarische Mauerblümchen wie die volkstümliche Linsensuppe, lüdt zum Tete-a-tete mit dem rustikalen Suppenhuhn und besingt die ppigen Reize der Busecca, der italienischen Kuttelsuppe. Da bei einer Femme de lettres auch Kochrezepte nicht einfach als sterile Auflistung von Zutaten und Beschreibung von Zubereitungen daherkommen, sondern in Form hübscher kleiner Geschichten, versteht sich von selbst." (NZZ-Folio) "Die Rezepte sind einfach, wenn auch sehr schmackhaft. Es sind Rezepte aus Italien und Frankreich, aus Ungarn, sterreich und der Schweiz. Die Liste reicht von Aubergines alla parmigiana über Dorschfilets, Frühlingssuppe, Hackbraten bis hin zu Zwiebelgemüse und Zwiebelsuppe. Doch auf dem Weg liegen noch gefüllte Peperoni, Kalbsragout, Spaghetti in allen möglichen Variationen, ungarisches Gulasch und Winnetous Tod. Hinter diesem interessanten Namen verbirgt sich ein herzhaftes Bohnen-Fleisch-Gericht, zu dessen Zutaten außerdem noch Speck, Tomaten und Paprika gehören. Neben den vielen Rezepten enthält das Buchle in erheiternde Erläuterungen, Geschichten und Anekdoten, die zum Schmökern anregen - und natürlich zum Kochen. Die Illustrationen stammen aus der genialen Feder von Tomi Ungerer, dessen Abbildungen den Reiz dieses ungewöhnlichen Kochbuches noch erhöhen." (Norddeutscher Rundfunk) "Vollenweiders Rezepte sind so einfach und überzeugend, da auch Anfänger ohne Mühe damit zurecht kommen. Kein Wunder, ist der Köchen-Klassiker inzwischen in der vierten Auflage zu haben." (CoopZeitung) Kurzbeschreibung Lange vor Fastfood und Fertiggerichten aus dem Supermarkt hat Alice Vollenweider mit ihren Rezepten in 'Aschenbrödel's Küche' gezeigt, dass auch mit wenig Zeit und Aufwand Köstlichkeiten auf den Tisch gebracht werden können. Die Zutaten sind überall erhältlich, die benötigten Kochkenntnisse sind bescheiden, und die Resultate begeistern auch Gäste. Gourmets werden ebenso überzeugt sein wie Anfänger in der Küche. Die Alltagsrezepte sind leicht nachzukochen, sie schmecken wunderbar und lassen auch mal Varianten zu.