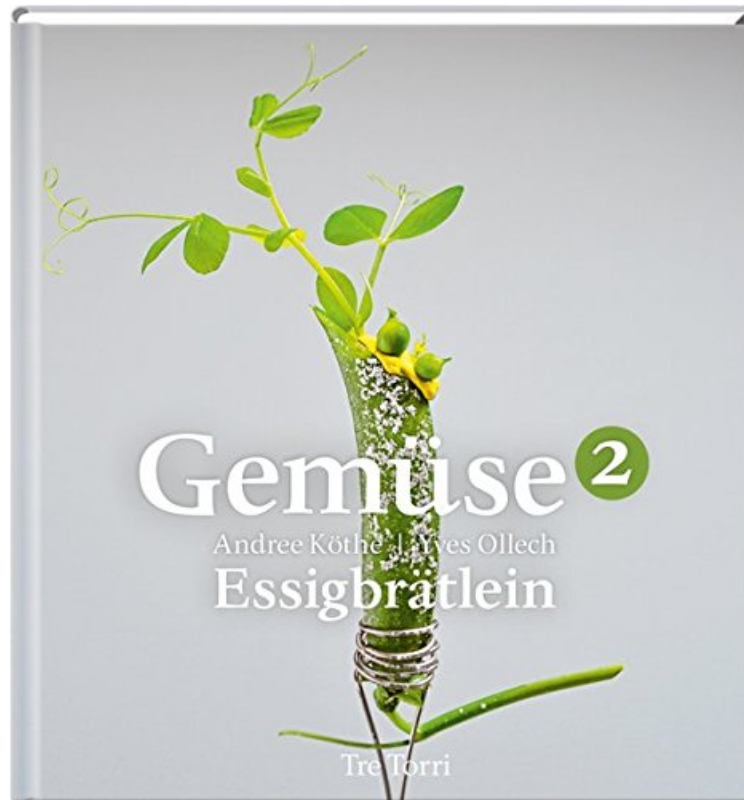


(Download free ebook) Gemse2: Rezepte aus dem Essigbrtlein

Gemse2: Rezepte aus dem Essigbrtlein

Von Andree Kthe, Yves Ollech

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #189742 in BcherMarke: Tre TorriVerffentlicht am: 2015-07-24Abmessungen: 11.69 x .87b x 11.34l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 24.Mb

Von Andree Kthe, Yves Ollech : Gemse2: Rezepte aus dem Essigbrtlein before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gemse2: Rezepte aus dem Essigbrtlein:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr Jger und SammlerVon hefideDas Kochbuch beschreibt komplette Gerichte der Sternegastronomie aus dem nrnberger Essigbrtlein. Entsprechend werden fr einen Teller fnf bis zehn Einzelkomponenten dargestellt, von denen in der Endfassung hufig nur ein Klecks angerichtet wird. Fr den Hausgebrauch kann man sich aber problemlos auf Teilgerichte beschrnken, die mit der gelieferten Beschreibung auch gut funktionieren und nicht besonders schwierig in der Zubereitung sind.Whrend bei anderen Kochbchern aus dieser Liga hufig ber teure Zutaten wie Trffel und Gnsestopfleber geklagt wird, sind die von Kthe und Ollech hufig gar nicht zu kaufen und mssen in der freien Natur erst einmal gefunden werden. Von einigen habe ich zugegebenermaen sogar noch nie gehrt! Das Machbare fhrt aber auf jeden Fall zu verblffenden Ergebnissen. Bei mir steht gerade ein Johannisbeerholz-Eis im Khlschrank. Bei einigen anderen vorgemerkten Gerichten mu ich erst auf die entsprechende Jahreszeit warten.2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderberes Buch und genussvolle Rezepte!Von MaraWunderbares Buch das man erst Recht schtzt, wenn man schonmal in den Genuss kam im Essigbrtlein zu essen! Natrlich nicht fr den 08/15 Gebrauch, aber selbst da kann man bestimmte "Einzelteile" nutzen und auch mal was neues in seine Kche einflieen lassen! Sehr zu empfehlen fr Menschen mit genussvollem Gaumen.6 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Wrdiger Nachfolger von Band 1 Von ChrisuDas zweite Buch der Zwei-SterneKche aus Nrnberg gefllt mir ausgesprochen gut. Das Buchcover kommt beim gedruckten Buch sensationell und die Bilder sind insgesamt einfach groartig. Es ist das richtige Buch fr alle, die gerne einmal Gemse Co als Hauptfigur auf dem Teller haben wollen ohne dabei zwangslufig vegetarisch sein zu mssen.

ProduktbeschreibungUnsere RezepteGebundenes BuchIm zweiten Buch der Tre Torri Sternereihe kochen die beiden gastronomischen berflieger Andree Kthe und Yves Ollech wieder ber 50 kreative Gerichte rund um Gemse Co. Jedes Gemse wird detailliert beschrieben und in einem Rezept prsentiert. Auch Kruter und Sprossen kommen dabei nicht zu kurz. Auch diesmal lautet ihr Motto: Nur was in der Region wchst, kann in optimaler Qualitt in den Kochtopf wandern. So werden frische, saisonale und regionale Lebensmittel kombiniert, die sowohl geist- als auch genussreiche Eindrcke hinterlassen. Ein Standardwerk der kreativen Kche. Mit spektakulren Bildern und informativen Texten zu Salatgurke, Zuckerrbe, Lwenzahn und Co.Informationen zu den Autoren:Im mittelalterlichen Ambiente des Essigbrtleins in Nrnberg erkochte sich 1997 Andree Kthe den ersten Michelin-Stern. Zusammen mit seinem Partner Yves Ollech folgte 2008 der Zweite. Andree Kthe ist Gault-Millau-Koch des Jahres 2012.

KurzbeschreibungIm zweiten Buch der Tre Torri Sternereihe kochen die beiden gastronomischen berflieger Andree Kthe und Yves Ollech wieder ber 50 kreative Gerichte rund um Gemse Co. Jedes Gemse wird detailliert beschrieben und in einem Rezept prsentiert. Auch Kruter und Sprossen kommen dabei nicht zu kurz. Auch diesmal lautet ihr Motto: Nur was in der Region wchst, kann in optimaler Qualitt in den Kochtopf wandern. So werden frische, saisonale und regionale Lebensmittel kombiniert, die sowohl geist- als auch genussreiche Eindrcke hinterlassen. Ein Standardwerk der kreativen Kche. Mit spektakulren Bildern und informativen Texten zu Salatgurke, Zuckerrbe, Lwenzahn und Co.Informationen zu den Autoren:Im mittelalterlichen Ambiente des Essigbrtleins in Nrnberg erkochte sich 1997 Andree Kthe den ersten Michelin-Stern. Zusammen mit seinem Partner Yves Ollech folgte 2008 der Zweite. Andree Kthe ist Gault-Millau-Koch des Jahres 2012.