

[Free and download] Grillen: Meine besten Rezepte fr Fleisch, Fisch, Gemse

Grillen: Meine besten Rezepte fr Fleisch, Fisch, Gemse

Von Bassermann Verlag
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #756039 in BcherVerffentlicht am: 2013-05-28Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 62.Mb

Von Bassermann Verlag : Grillen: Meine besten Rezepte fr Fleisch, Fisch, Gemse before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Grillen: Meine besten Rezepte fr Fleisch, Fisch, Gemse:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ei super Geschenk!Von MikaHeute stelle ich euch das neue GRILLEN KOCHEN BUCH vor.Ich bin einer von den Bloggern von BLOGGERPORTAL worber ich mich sehr freue, so kann ich euch immer die neusten Bcher vorstellen.Wenn ihr auch gerne lest, schaut doch auch mal auf der Seite vorbei.Den Anfang macht diese Woche das GRILLEN Meine besten Rezepte fr Fleisch, Fisch, Gemse.Ich habe mich fr dieses Buch entschieden, weil ich meinem Schatz eine Freude machen wolle, er grillt super gerne, doch mal brauch ja auch mal andere Ideen was man so schnes grillen kann.Das Buch kostet 7,99 Euro.Der Preis ist wie bei allen Kochbchern in der Gre, fr so viele Rezepte finde ich das Buch nicht zu teuer.Hinten auf dem Buch ist auch nochmal alles zusammengefasst was das Buch genau beinhaltet.Es

beinhaltet 128 Seiten beste Rezepte. Herausgeber ist der Heyne Verlag. Immer das gleiche zu kochen ist langweilig. Umso mehr freue ich mich das ich jetzt wieder ein neues Kochbuch habe in dem viele neue Rezepte drin sind. Alle Rezepte sind sehr einfach, da sie nicht viele Zutaten beinhalten, meistens sind es Produkte die man eh Zuhause hat. Vorne im Buch kann man genau sehen, auf welcher Seite im Buch welche Gerichte sind. Egal ob man jetzt nach Salaten, Fisch oder Se Speisen sucht, so findet man schnell die passende Seite. Ich muss auch sagen in den ganzen Jahren waren die Gerichte in den Bchern immer sehr hnlich, dass ist bei diesem Buch ganz anders. Es sind viele Gerichte drin die ich noch nicht kenne, ganz neue Rezepte, das macht echt Lust auf mehr! Jetzt zu den Rezepten, sie sind wirklich gut strukturiert aufgebaut. Rechts stehen immer die Zutaten und fr wieviel Personen die Angaben sind, Links daneben die Anleitung, wie es zubereitet wird. Und unten ist immer die Dauer wie lange man braucht das Gericht zuzubereiten, die Garzeit. Schn finde ich auch das auf der anderen Seite immer ein sehr schnes Bild von den Gerichten ist. Obwohl ich sagen muss, das wenn man es selbst Zuhause nachkocht, es nie so aussieht wie auf den Fotos aber das ist ja immer so egal welches Buch es jetzt ist. Hinten im Buch kann man wenn man ein bestimmtes Gericht sucht nach dem Alphabet suchen. In dem Buch ist wirklich von der Gemsesuppe bis hin zum Dip fr z.B fr die Grillfeier alles dabei. Ich muss sagen bei uns kommt das Buch jeden Tag in den Einsatz, ich schreibe mir immer fr eine Woche einen Essensplan raus auch direkt dazu den Einkaufszettel, so kann nichts schief laufen. Alles in allem ist das ein super Kochbuch. Wenn ich euch neugierig gemacht habe auf das Buch ihr findet es bei . Viel Spass beim lesen. Ich habe euch unten noch paar Bilder gemacht. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grillbuch fr Anfnger Von Books and Biscuit Die vollstndige Rezension inklusive Links, Fotos und nachgekochten Rezepten gibt es nur auf meinem Blog: Books and Biscuit -- Kochbcher Grillen - Meine besten Rezepte fr Fleisch - Fisch - Gemse ist ein schnes Kochbuch fr Grillanfnger, die noch nicht sicher sind, ob Grillen wirklich etwas fr sie ist. Hier finden sie eine schne bersicht an Fleisch/Fisch, Saucen und Gemse fr wenig Geld. ~*~ ~*~ ~*~ Aufmachung des Buches ~*~ ~*~ ~*~ Vor den Rezepten gibt es eine Kleine Grillschule, die unter anderem den richtigen Umgang mit der Glut erklrt, was man an Gerten und Zubehr braucht und wie man das Grillgut vorbereitet (Seite 6 7). Unterteilt sind die Rezepte nach folgenden Kategorien: Fleisch Geflger Fisch Meeresfrchte Gemse CoDips Saucen Desserts [FOTO] Die farbigen Abbildungen der Gerichte sind sehr ansprechend und laden zum Nachgrillen ein. Die Anleitung ist sehr bersichtlich, bergroe Nummern leiten den Leser Schritt fr Schritt an. Die Zutatenliste ist farblich abgetrennt. Generell ist die Schrift sehr gro und so vielleicht auch - je nachdem, wo man das Buch platziert hat - vom Grill aus zu lesen, ohne dass Fett auf die Seiten spritzt. Bei manchen Rezepten gibt es Tipps zu mglichen Beilagen oder alternativen Zutaten. ~*~ ~*~ ~*~ Rezepte ~*~ ~*~ ~*~ [...] ~*~ ~*~ ~*~ Fazit ~*~ ~*~ ~*~ Da meine Familie und ich jeden Sommer grillen und viel ausprobieren, haben wir in diesem Buch nicht viel Neues gefunden. Wer sich jedoch das erste Mal ans Grillen wagt und noch gar nicht wei, ob er Gefallen und Geschmack daran findet, fr den ist dieses Buch wirklich eine schne preisgnstige Mglichkeit, es einfach einmal auszuprobieren. 3,5 von 5 Punkten Cover 1 Punkt, Rezepte 1/2 Punkt, Vielfalt 1/2 Punkt, Aufmachung 1/2 Punkt, Preis-Leistung 1 Punkt ~*~ Bassermann ~*~ 128 Seiten ~*~ durchgehend bebildert ~*~ ISBN: 978-3-8094-3194-7- ~*~ Gebundene Ausgabe ~*~ 7,99 ~*~ Format 28,0 x 21,0 cm ~*~ 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grillen von Bert Seuter Von Genschtolle Rezepte mit guter Anleitung, Herstellung der Gerichte, Saucen und viele mehr sind gut umsetzbar und auch in kurzer Zeit zu verwirklichen, Bestellung und Lieferung gut und schnell

Kurzbeschreibung Das Beste fr die Grillsaison 80 Rezepte garantieren eine perfekte Grillsaison: Mit Fleisch, Geflgel, Fisch und Gemse - dazu viele passende Saucen - kommen immer wieder neue Kstlichkeiten auf den Tisch. Mit Rezepten, die leicht gelingen und das Grillen zum Vergnngen machen.