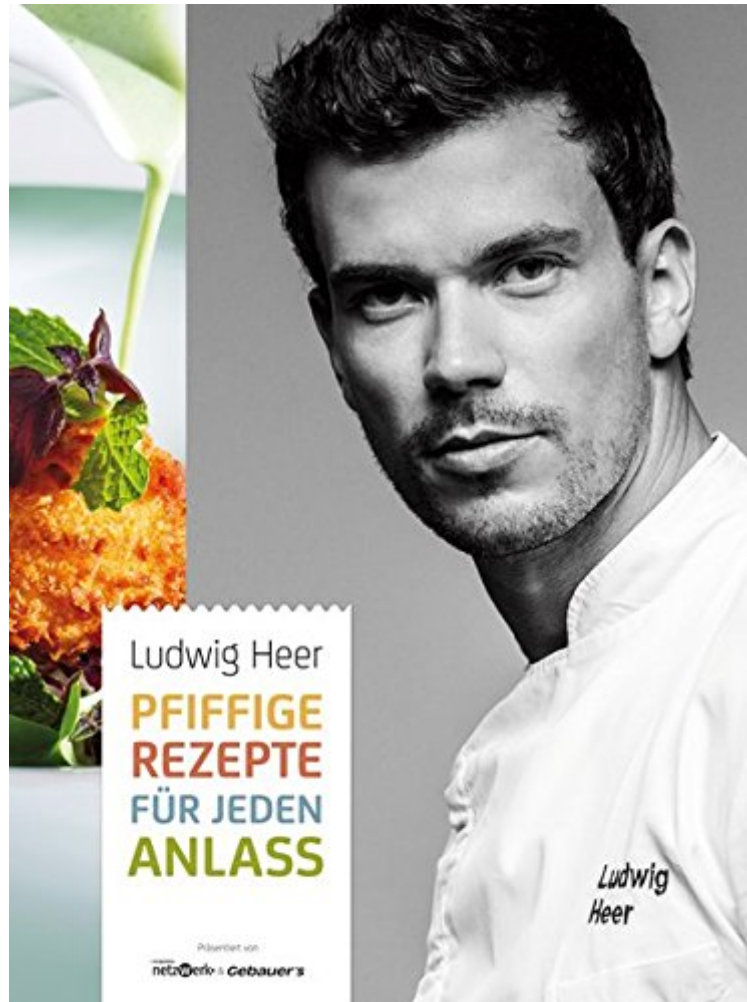


[Read now] Pfiffige Rezepte für jeden Anlass

Pfiffige Rezepte für jeden Anlass

Von Ludwig Heer, Tobias Fröhner
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



Produktinformation - Verkaufsrang: #992560 in BcherVerffentlicht am: 2013-11-04Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 33.Mb

Von Ludwig Heer, Tobias Fröhner : Pfiffige Rezepte für jeden Anlass before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pfiffige Rezepte für jeden Anlass:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. geschmackvoll durchs jahrVon nicole carina fritzDie meisten drften Heer von der SWR-Reihe Kaffee oder Tee kennen, auch bei Kerner oder in der VOX-Sendung Das perfekte Dinner Wer ist der Profi? war der kreative Shooting-Star schon dabei.Nach seinem ersten Kochbuch Ludwig Heer Friends legt er jetzt eine Sammlung vor, die nicht nur für Feinschmecker zum neuen Kchenstandard werden knnte: Heers Kreationen prsentieren sich modern, aromatisch, bodenstndig und innovativ zugleich, und das Wichtigste, sie sind für jeden ambitionierten Hobbykoch mhelos nachkochbar!Beide Kochbcher entstanden in Kooperation mit Gebauers-Frischmrkten, so wird auch der Einkauf zur einfachen bung.Dann kanns also los gehen: 43 Rezepte machen Lust auf neue Geschmackserlebnisse. Mit einer etwas

anderen Garmethode, neuen Ideen zu wrzen und ungewhnlich kombinierte Zutaten kommt Abwechslung auf den Tisch. Meine persnlichen Favoriten fr die Weihnachtsfeiertage: Bratapfel mit Ragout von geschmorten Entenkeulen oder wahlweise die geschmelzten Serviettenkndel mit saurem Bohnengemse sowie Zander mit Rstzwiebelkruste. Zum alles krnenden Nachtsch der an Weihnachten gern eine Spur sndiger ausfallen darf empfiehlt sich ein fluffiger Kaiserschmarrn mit glasierten Birnen. Fr den Neujahrmorgen ist mit einem zftigen Katerfrhstck auch schon gesorgt: Heer verpackt die Rollmpse raffiniert in pikantem Tortillateig und serviert dazu Spiegeleier mit Speck, Cornichons, Honigurken und Perlwiebelchen das schmeckt auch ohne Brummschdel groartig! Wer jetzt endgtig auf den Geschmack gekommen ist, kann sich mit Heers Frhjhrs- und Sommergerichten geschmackvoll weiter durchs Jahr kochen: wie klingt Spargelrisotto mit gebratener Riesengarnele? Kleine Gemselasagne mit Brlauch-Spaghetti und karamelisertem Ziegenkse? Oder darfs lieber am Stck gebratene Forelle mit buntem Kartoffelsalat sein? Auch Grillen ist kein Problem: Ludwig Heer hat dem BBQ-Vergngen sogar ein eigenes Kapitel gewidmet und mit seinen Suppenrezepten berzeugt der Koch sicher auch den einen oder anderen Suppenkasper. Naschkatzen profitieren ebenfalls von den Erfahrungen des passionierten Chocolat-Designers Heer betreibt eine eigene kleine Pralinenmanufaktur und freuen sich ber die Step by Step-Foto-Anleitung fr Rumtrffel. Und weil das Auge unbedingt mitessen mag, erzht Ludwig Heer nicht nur ein paar Anekdoten aus Kche und Leben, sondern gibt zudem Tipps frs professionelle Food-Styling. Zuckerspiralen, Erdbeer-Tuxedos, luftige Schume oder Apfelfcher machen aus jedem Desserteller ein hinreißendes Kunstwerk. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Rezepte Von R. Freudenreich Super Rezepte fr eine schnelle Kche. Mir gefllt besonders der Weiwurstsalat. Alles ist super bersichtlich erklrt mit tollen Bildern. MAcht Spa damit zu arbeiten.

Produktbeschreibung Ludwig Heer Pfiffige Rezepte fr jeden Anlass Ludwig Heer kocht modern und leicht, aromatisch und abwechslungsreich. Es macht Spa, seine einfach nachkochbaren Rezepte zuzubereiten und noch mehr Spa, sie zu genieen. Dabei sind es die etwas andere Garmethode, die neue Idee zu wrzen und die ungewhnliche Kombination von Zutaten, die seinen Rezepten den besonderen Pfiff verleihen und Abwechslung in den Speiseplan bringen. Unter den 43 pfiffigen Rezepten in diesem Buch finden sich vielfltige Ideen fr jeden Anlass. Ob ein deftiges Frhstck die Lebensgeister wecken, der Tag mit einem aromatischen Vesper gesslich ausklingen oder der sommerlichen Outdoor-Kche das besondere Etwas verliehen werden soll: Jedes Rezept und jeder Tipp wecken die Lust, es einfach zu probieren. Als besonderes Highlight hat der ehemalige Bocuse-d'Or-Teilnehmer einfache, aber besonders eindrucksvolle Dekotipps, die Gste zum Staunen bringen, in einem separaten Kapitel zusammengefasst. So wird schon das Durchblttern dieses Buches zu einem Genuss. Ludwig Heer betreibt eine eigene kleine Pralinenmanufaktur, ein Restaurant im schwbischen Bad berkingen und ist als Fernsehkoch regelmig in der beliebten SWR-Sendung "Kaffee oder Tee" und weiteren Kochsendungen aktiv. Kongenial ergnzt wird seine kreative Art zu kochen von dem Fotografen Tobias Frhner, der jedes Rezept und jeden Tipp so in Szene gesetzt hat, dass einem buchstblich das Wasser im Munde zusammenluft.

Kurzbeschreibung Ludwig Heer kocht modern und leicht, aromatisch und abwechslungsreich. Es macht Spa, seine einfach nachkochbaren Rezepte zuzubereiten und noch mehr Spa, sie zu genieen. Dabei sind es die etwas andere Garmethode, die neue Idee zu wrzen und die ungewhnliche Kombination von Zutaten, die seinen Rezepten den besonderen Pfiff verleihen und Abwechslung in den Speiseplan bringen. Unter den 43 pfiffigen Rezepten in diesem Buch finden sich vielfltige Ideen fr jeden Anlass. Ob ein deftiges Frhstck die Lebensgeister wecken, der Tag mit einem aromatischen Vesper gesslich ausklingen oder der sommerlichen Outdoor-Kche das besondere Etwas verliehen werden soll: Jedes Rezept und jeder Tipp wecken die Lust, es einfach zu probieren. Als besonderes Highlight hat der ehemalige Bocuse-d'Or-Teilnehmer einfache, aber besonders eindrucksvolle Dekotipps, die Gste zum Staunen bringen, in einem separaten Kapitel zusammengefasst. So wird schon das Durchblttern dieses Buches zu einem Genuss.