

(Download free ebook) Das Hallwag Handbuch Essen und Wein (Hallwag Handbcher)

## Das Hallwag Handbuch Essen und Wein (Hallwag Handbcher)

Von Natalie Lumpp

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #420109 in BcherVerffentlicht am: 2011-09-07Einband: Gebundene Ausgabe384 Seiten | File size: 50.Mb

**Von Natalie Lumpp : Das Hallwag Handbuch Essen und Wein (Hallwag Handbcher)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Hallwag Handbuch Essen und Wein (Hallwag Handbcher):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. erfrischend einfach und beschwingtVon MC115Natalie Lumpp bringt es auf den Punkt mit einfachen Worten und macht Laune auf's Probieren von neuen Weinen. Einerseits erkrt Sie anschaulich die Basisgrundlagen zum Thema Wein (vom Kauf, ber Lagerung und Konsum), andererseits beinhaltet dieses Buch auch eine reichhaltige Sammlung von Rezepten und Weinempfehlungen. Die Rezepte, welche ich probiert habe, lassen sich einfach nachkochen und schwierige Schritte sind mit Bildern nochmals detailliert erlutert. Einziges Manko und vermutlich auch Strke dieses

Buches ist, dass die Rezeptsammlung sehr "deutsch" ist - wenig mediterrane Küche enthält. Aber das ist ja glücklicherweise Geschmackssache. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Verführung zum Genießen Von Susanne L. Was auf den ersten Blick wie ein Ratgeber klingt, hat sich bei näherer Betrachtung als umfangreiches und sehr ansprechendes Kochbuch entpuppt. Auf 385 Seiten findet man nicht nur eine umfassende Beratung zu allem, was das Thema "Wein" betrifft, sondern einen Großteil des Buches machen wirklich die Rezepte aus, und die sind sehr vielfältig. Von einer reichhaltigen Auswahl an Vorspeisen und Suppen angefangen, über eine riesige Zusammenstellung von Rezepten für das Hauptgericht (mit Fleisch, Geflügel, Fisch und vegetarisch), bis hin zum raffinierten Dessert, ist alles enthalten, so dass man sich auch gleich ein komplettes Menü kombinieren kann. Das Besondere an dem Buch ist jedoch, dass man zu jedem Gericht auch gleich die passenden Vorschläge erhält, welcher Wein am besten dazu passt. Jedes Rezept ist doppelseitig aufgebaut und mit einem ansprechenden Foto versehen. An die Zutatenliste und Erklärung der Zubereitung schließt sich jeweils ein Abschnitt mit einer umfassenden Weinempfehlung an. Hier wird man aber nicht auf einen speziellen Wein festgelegt, sondern erhält ausführliche und nützliche Anregungen dazu, was alles in Frage kommen würde. Wie man Wein verkostet, was beim Öffnen und beim Ausschöpfen zu beachten ist, Basisinformationen über verschiedene Weinsorten, Wissenswertes, wie man mit Wein kocht, welche Speisen sich nicht so gut mit Wein vertragen und vieles mehr findet man gleich am Anfang des Buches. Im Anhang gibt es noch ein Rezepteregister und eine übersichtliche Tabelle, in der man auf einen Blick die richtige Weinsorte zu jedem Rezept erkennen kann. Die Vielfalt der Rezepte ist sehr verlockend, und heute habe ich das erste Gericht aus dem Buch nachgekocht: Vitello Tonnato. Es ist auf Anhieb perfekt gelungen und war zuerst lecker. Dazu gab es Salat und frisches Ciabatta. Zu diesem Gericht hat die Autorin allgemein einen italienischen Weißwein empfohlen. Zwar hatte ich nicht den speziell von ihr angegebenen sizilianischen Fania zur Verfügung, aber unser Vernaccia di San Gimignano hat ganz wunderbar dazu geschmeckt. Beim Durchblättern habe ich so viele tolle Gerichte im Buch entdeckt, die ich in nächster Zeit ausprobieren möchte. Besonders schnell finde ich, dass auch eine reiche Auswahl an vegetarischen Rezepten enthalten ist. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. übersichtlich und informativ Von Nicole K. Sehr schnell gemachtes Buch, das - nach einem grundlegenden Einführungskapitel mit viel Wissenswertem zum Thema Wein allgemein und der Kombination von Wein und Speisen - hauptsächlich aus Rezepten mit passenden Weinempfehlungen besteht. Der Schwerpunkt bei den Rezepten ist deutsch, es gibt aber auch durchaus einige mediterrane und asiatische Rezepte, von deftigen Klassikern wie Lasagne und Wiener Schnitzel über exotisch wie Sushi und Hühnercurry zu raffinierteren Dingen wie Bratäpfeln und Paprikamousse. Eine sehr gelungene Auswahl also. Die Weinempfehlungen (immer mehrere zu jedem Rezept) sind gut gemischt zwischen deutsch/regional und international. Der Clou ist die Tabelle am Ende, mithilfe derer man ganz einfach auch ein passendes Gericht zu einem vorhandenen Wein aussuchen kann. Etwas erstaunt war ich allerdings, dass ich ein Drittel der Rezepte und das Einführungskapitel bereits im Regal stehen hatte - wurde 2013 im Gräfe und Unzer Verlag unter dem Titel "Essen und Wein" veröffentlicht! Trotzdem ein tolles und informatives Buch, das richtig Lust macht zu kochen und schon mal den passenden Wein aus dem Keller zu holen!

Kurzbeschreibung Die Liebe zu Wein und Genuss Themen hat sie zu ihrem Beruf gemacht: Nach führenden Positionen in der Top-Gastronomie und zahlreichen Auszeichnungen geht Natalie Lumpp heute zu den Weinexperten in Deutschland. Ihr Wissen und ihre Leidenschaft teilt sie nun mit dem interessierten Leser und -Hobby- Koch im Hallwag Handbuch Essen und Wein. Eine kompakte Einleitung vermittelt die wichtigsten Grundlagen, damit auch das selbstständige Kombinieren von Essen und Wein bald gelingt. Der anschließende, größte Teil des Buches umfasst 150 klassische bis innovative Rezepte zu Vor-, Haupt- und Nachspeisen sowie verlässliche Weinempfehlungen und konkrete Erklärungen zur Weintypik. Ausgewählte Rezepte bieten zudem zusätzliche konkrete Weinempfehlungen, die der Leser via QR-Code und iPhone abrufen und die empfohlenen Weine sogleich bestellen kann. Charmant führt die Autorin durchs Thema und erzählt auf den eingestreuten Sonderseiten zudem Wissenswertes und Anekdoten aus ihrem Erfahrungsschatz.