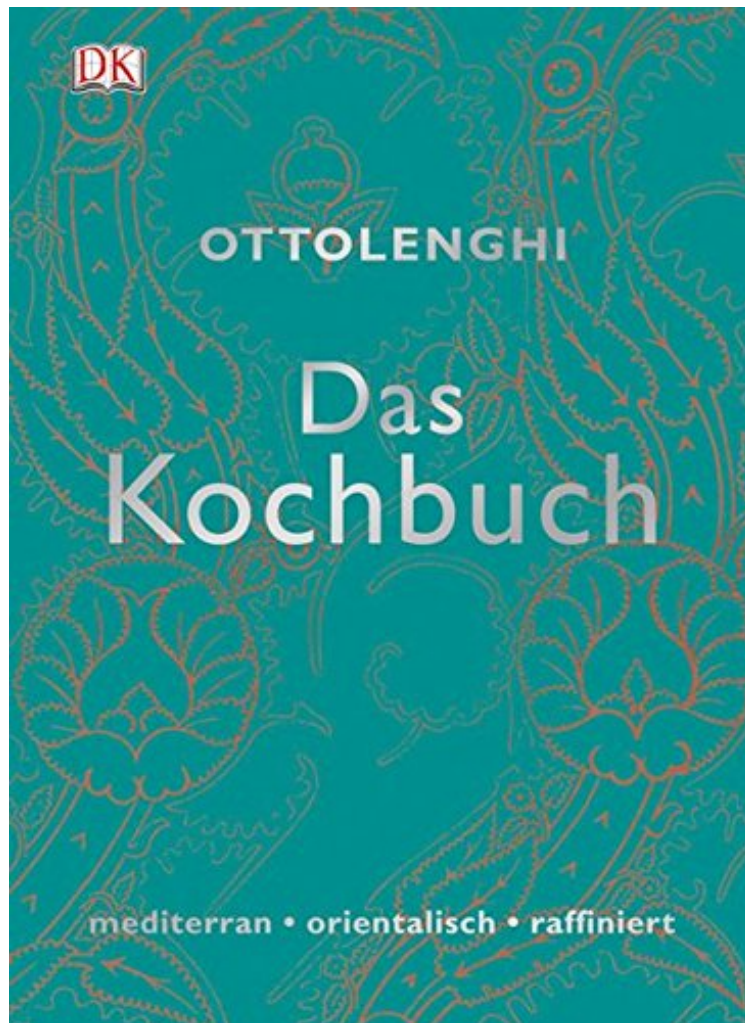


[Free and download] Das Kochbuch: mediterran orientalisch raffiniert

Das Kochbuch: mediterran orientalisch raffiniert

Von Yotam Ottolenghi

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #4487 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2012-01-01Anzahl der Produkte: 3Abmessungen: 10.98 x 1.42b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 38.Mb

Von Yotam Ottolenghi : Das Kochbuch: mediterran orientalisch raffiniert before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kochbuch: mediterran orientalisch raffiniert:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. fein(schmecker)Von rakuhaup, Rezepte wie gemalt, die (in den Angaben) stimmen; hier kommen auch meine '2 Tage die Woche Fleisch/Fisch' zum Tragen.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles KochbuchVon BarbaramariaDieses Kochbuch hat so tolle einfache Rezepte, einfach nachzulocken, mediterraner orientalische Geschmack . Die Zutaten sind alle auch bei uns in sterreich erhltlich. Fast jeden Tag im Gebrauch9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Bibel!Von Miss Anne TrophySchon lange bin ich selbst auf dem Trip mich gesnder und vor allem natrlicher zu ernhren und habe ganz vergessen, wie ich einst behaupt ber Ottolenghi

gestolpert bin. Es muss in einem Blog gewesen sein. Irgendwann habe ich mir "Jerusalem" bestellt, mich jedoch nicht dazu aufraffen können, aus dem spannenden Buch etwas auszuprobieren. Was nicht heißt, dass ich nicht große Lust gehabt hätte, dieses und jenes daraus zu verspeisen. Wer die arabische Küche kennt, der hat zumindest eine Ahnung von dem, was dort wartet. Nun war ich kürzlich in London und hatte dort die Gelegenheit, in einem vom Ottolenghis Restaurants zu essen. Nicht nur ein Mal. Nein. Wir waren in 5 Tagen 3x dort. Wieder zurück wurden Bücher bestellt und das Internet nach Rezepten durchforstet und seither kochen wir überwiegend Ottolenghi. Dieses Buch ist dabei mein Favorit. Es enthält nicht nur diese göttlichen kleinen Kuchen- und Dessertschweinereien, von denen wir nicht lassen konnten, sondern auch köstliche Salate und Gemüsegerichte. Obwohl wir keine Vegetarier sind, haben wir bislang kein Fleischgericht ausprobiert. Da wir gerne mit wenig Aufwand Gerichte mit großem Effekt kochen und anbieten, ist Ottolenghis Kochweise natürlich genau das Richtige. Lecker, wenig Aufwand, wunderschön anzusehen und auch wenn die Zusammenstellungen manchmal total verrückt klingen, immer großartig stimmig und besonders - ohne den natürlichen Geschmack der Zutaten zu verfluchen. Unsere Favoriten sind die gegrillten Auberginen mit Tahinissosse und Granatapfelkernen (letztere sind unverzichtbar! - Die Zubereitungszeit hierfür beträgt geschätzte 5 Minuten für 4 Personen - den Rest macht der Backofen von selbst.) und der zart schmelzende Schokoladenkuchen (der in etwa so schmeckt, wie diese kleinen, Kakaobepuderten Schokoladentrfel, die wir alle so sehr lieben). Das Buch ist toll aufgebaut und es wird viel, auf sehr schöne Weise, zu allem, zu jedem Gericht, erzählt. Alleine das zu lesen lohnt sich schon. Für mich, nein für UNS, aktuell "Die Bibel". Wer Wert auf unverfälschte, gesunde, frische und einfache Küche mit dem gewissen (ungewöhnlichen) Etwas legt, der sollte sich dieses Buch kaufen.

Produktbeschreibung mediterran . orientalisches . raffiniertes Gebundenes Buch Karamellisierter Chicore mit Serranoschinken, Feigen mit jungem Pecorino und Honig, Lammkebabs im Zucchini-Mantel, gegrillte Makrele mit Skartoffel-Pickle und Minzejoghurt - dass Yotam Ottolenghi für außergewöhnlich kreative Geschmackserlebnisse steht, beweist er uns bereits in seinem Bestseller-Kochbuch Genussvoll vegetarisch. In Ottolenghi Das Kochbuch präsentiert der charismatische Autor nun 140 neue Rezepte, auch für Liebhaber von Fisch und Fleisch. Inspiriert von den Küchentraditionen des Nahen Ostens, mit Anleihen von den Küchen Persiens bis Kalifornien. Die köstlichen Backwaren, für die Ottolenghis Lokale in London nicht zuletzt berühmt sind, stehen dagegen in der italienisch-deutschen Tradition seiner beiden Großmütter. Der besondere Charakter der Rezepte wird zusätzlich durch das minimalistische Layout und die stimmungsvolle Food-Fotografie unterstrichen. Ein besonders schönes und elegantes Kochbuch - das Highlight für jede Küche! Ausgezeichnet! Aufgrund der außergewöhnlichen und kreativen Rezepte und Geschmackskombinationen wurde Ottolenghis Genussvoll vegetarisch 2010 mit dem "Tesco Cook Book of the Year"-Award bei den renommierten Galaxy Book Awards ausgezeichnet. Zum Autor: Yotam Ottolenghi, Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter, betreibt in London vier Restaurants, die längst zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen. Eine stetig wachsende Fangemeinde schwelgt dort in Ottolenghis kulinarischen Kreationen.

Kurzbeschreibung Karamellisierter Chicore mit Serranoschinken, Feigen mit jungem Pecorino und Honig, Lammkebabs im Zucchini-Mantel, gegrillte Makrele mit Skartoffel-Pickle und Minzejoghurt - dass Yotam Ottolenghi für außergewöhnlich kreative Geschmackserlebnisse steht, beweist er uns bereits in seinem Bestseller-Kochbuch Genussvoll vegetarisch. In Ottolenghi Das Kochbuch präsentiert der charismatische Autor nun 140 neue Rezepte, auch für Liebhaber von Fisch und Fleisch. Inspiriert von den Küchentraditionen des Nahen Ostens, mit Anleihen von den Küchen Persiens bis Kalifornien. Die köstlichen Backwaren, für die Ottolenghis Lokale in London nicht zuletzt berühmt sind, stehen dagegen in der italienisch-deutschen Tradition seiner beiden Großmütter. Der besondere Charakter der Rezepte wird zusätzlich durch das minimalistische Layout und die stimmungsvolle Food-Fotografie unterstrichen. Ein besonders schönes und elegantes Kochbuch - das Highlight für jede Küche! Ausgezeichnet! Aufgrund der außergewöhnlichen und kreativen Rezepte und Geschmackskombinationen wurde Ottolenghis Genussvoll vegetarisch 2010 mit dem "Tesco Cook Book of the Year"-Award bei den renommierten Galaxy Book Awards ausgezeichnet. Zum Autor: Yotam Ottolenghi, Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter, betreibt in London vier Restaurants, die längst zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen. Eine stetig wachsende Fangemeinde schwelgt dort in Ottolenghis kulinarischen Kreationen.