

[Download free ebook] Hausmannskost fr Feinschmecker

## Hausmannskost fr Feinschmecker

Von Alfons Schuhbeck

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #271891 in BcherVerffentlicht am: 2001-09-01Anzahl der Produkte:  
1Abmessungen: 10.24 x .59b x 7.95l, Einband: Gebundene Ausgabe136 Seiten | File size: 32.Mb

**Von Alfons Schuhbeck : Hausmannskost fr Feinschmecker** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Hausmannskost fr Feinschmecker:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen63 von 67 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schuhbeck oder die Genialitt des EinfachenVon Ein KundeIch oute mich hier mal als jemand der seine Frau und seineKinder leidenschaftlich bekocht. Und ehrlich Gesinnungsgenossen:Der wahre Kick liegt doch darin, zu hren:Das ist doch auch "nur" ein Hendl, oder ein Lauchgemse oderein Braten. Was machst Du anders?Das Buch ist die Antwort darauf. Gerade der Umgang mit derTemperatur, die Reihenfolge der Gewrzzugabe (vor allem: welchesind es denn?) machts halt oft aus.Schuhbeck ist fr mich der Meister der heimischen Zutaten.Oft aus der Not geboren hat er sensationelle "Verwertungs-rezepte entwickelt (z.B. Breznkndl).Ein kleines bisschen Erfahrung sollte man in der Kche schon haben, um die Rezepte voll "ausleben" zu knnen. Aber wer die gleichnamige Fernsehreihe mit Elmar Wepper

kennt und sich beim Aufzählen des Zutatenkatalogs, nach dem vierzehnten Gewürz entnervt von der Nachmachbarkeit verabschiedet, der sei beruhigt: So schlimm kommts im Buch nicht und a bisserl was geht allerweil. 52 von 56 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbare Gerichte zum Nachkochen Von Ein Kunde Alfons Schubeck schafft in seinem Buch in der Tat den Spagath zwischen Hausmannskost und feiner Küche. Keine komplizierten Speisen, sondern Gerichte die einfach nur gut schmecken und Lust auf mehr machen. Wir haben nun schon einige Rezeptvorschläge nachgekocht und sind jedesmal wieder begeistert. Für uns ein vor allem praxisnahes Kochbuch, weil die Zubereitung recht einfach und kein stundenlanges Vorbereiten erforderlich ist. Auch die allgemeinen Tipps vor jedem Kapitel zu den einzelnen Produkten sind sehr lesenswert. Für uns eines der besten - und nicht zu abgehobenen - Kochbücher der letzten Zeit. 69 von 85 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hausmannskost in neuem, modernem Gewand Von Ein Kunde In diesem Buch wird altbekannte Hausmannskost (z.B. Kartoffelpree) in neuem, modernem Gewand präsentiert. Alfons Schubeck's Geheimnis liegt wieder einmal darin, die Gerichte so zuzubereiten, dass die Grundzutaten noch erkennbar und zu schmecken sind, und den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern zu verfeinern und zu unterstreichen. Ein rundum gelungenes Buch, das Lust auf weitere macht!

Produktbeschreibung Gebundene Ausgabe: 136 Seiten Verlag: Zabert Sandmann; Auflage: 12 (2003) Sprache: Deutsch ISBN-10: 3898830063 ISBN-13: 978-3898830065 Größe und/oder Gewicht: 26,2 x 20,3 x 1,6 cm

über den Autor und weitere Mitwirkende Alfons Schubeck, geboren 1949 in Traunstein/Oberbayern, hat während seiner Ausbildung zum Koch bei so renommierten Namen wie Feinkost Köfer und Eckart Witzigmann gelernt. Nach Stationen wie München, Salzburg, Genf, Paris und London führte der Weg von Alfons Schubeck erst mal zurück ins heimische Oberbayern. Dort übernahm er das "Kurhausstüberl" in Waging am See. Von da an ging es steil nach oben: 1983 erlangte er seinen ersten Michelin-Stern, 1989 wurde er Koch des Jahres im Gault Millau. Mit exquisiter regionaler Küche eroberte er die Gaumen seiner Gäste. Seit 2003 kocht der Meister der feinen Hausmannskost in München. Seinem Küchenstil ist er immer treu geblieben: im Charakter bayerisch, in der Ausführung modern und leicht, in der Zubereitung hochklassig. Mit dieser heimatverbundenen Haltung, seinem bodenständigen Humor und bayerischen Charme hat sich Alfons Schubeck auch längst in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht.