

[Free and download] Herdhelden: Mein ganz persnliches sterreich-Kochbuch

Herdhelden: Mein ganz persnliches sterreich-Kochbuch

Von Sarah Wiener

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #114250 in BcherVerffentlicht am: 2011-01-01Abmessungen: 10.98 x 1.18b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe216 Seiten | File size: 35.Mb

Von Sarah Wiener : Herdhelden: Mein ganz persnliches sterreich-Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Herdhelden: Mein ganz persnliches sterreich-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wohlfhlkche fr die Seele!Von onmywayAllein schon wegen all der sterreichischen Bezeichnungen etwa fr heimisches Obst und Gemse ist dies ein Kochbuch fr nostalgische sterreichfans, und sicher auch fr all jene, die in diesen schon herbstlich khlen Tagen schwelende Gelste nach feinen und gleichzeitig herzerwrmenden Gerichten befrieden und vor allem mal wieder lecker(!) kochen(!) und nicht nur erhitzen wollen :) - das Gute ist: die Mue kommt mit diesem Buch wie von allein!Die bunte Rezeptsammlung umfasst verschiedenste Suppen und etliche kreative (Gemse-)Salate, allerlei Kle, Nockerln und teils gefllte Kndel, einfache aber leckere Aufstriche, und neben den vielen unprtentisen Mahlzeiten auch einige Festtagsschmankerl, und immerhin zwei Gulasche :), sogar ein gar kstliches Szegediner

Gulasch. An Sem fehlt es natürlich auch nicht: über 50 Seiten sind teils altbekannten Standards der österreichischen Mehlspeisenküche, aber auch anderen, unbekannteren seinen Kleinigkeiten gewidmet, darunter auch ein gefülltes Dutzend Rezepte mit Topfen (Quark) und Mohn. Sarah Wiener hat keine Scheu, auch (vermeintlich) einfache Klassiker der bürgerlichen Küche in dieser insgesamt bodenständigen Rezeptesammlung zu präsentieren, ohne sie alt aussehen zu lassen: Es gibt die Frittatensuppe ebenso wie die Grammelknödel, das Salonbeuschel, das Wiener Schnitzel und den Apfelstrudel, wobei auch der Tafelspitz und die Sachertorte nicht fehlen - dennoch: als Nächstes werde ich wohl dem Charme der Powidltaschen mit Butter-Zimt-Bräseln erliegen :) Als traditionsbewusste Köchin verwendet sie gerne allerlei old-school Gewürze, die in Zeiten von Fusion- und Cross-over Cuisine bei dem ein oder anderen im modernen Küchenalltag so ein bisschen in den Hintergrund gerückt sind, und doch auch in deutschen Küchen gang und gäbe waren (oder sind??): Gewürznelken und Lorbeerblätter zum Beispiel, oder auch Estragon, Kerbel, Dill und Thymian. Ein Vergnügen. Und immer wieder Tüpfelchen-auf-dem-i-Empfehlungen für hübsche Anrichten und Servieren, um die Schmankerl so richtig zur Geltung zu bringen, sei es am Ende eines Rezepts oder auch über die jeweils gegenüber zu sehende besonders gelungene, und vor allem 'unkunstliche' Präsentation, oft auch mit gutbürgerlich-altem Besteck und hübschem Vintage-Geschirr aus anderen Jahrzehnten ... insofern ist dieses Buch auch bildlich ein kleiner Ausflug in österreichische Traditionsküchen. Die appetitlichen Photos haben einen anheimelnden Landhausstil, von zünftig und gediegen bis fein nach Gutsherrenart, man möchte einfach mit den Fingern schnipsen um sie in die Realität zu holen :) - und überraschenderweise mag ich das recycelte Papier sogar, es passt zu den hier ausgewählten Rezepten und fühlt sich beim Blättern unerwartet angenehm an - einfach schön in diese stimmige Kochbuchwelt einzutauchen: meine allerwärmste Empfehlung, was denn sonst :) 19 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erinnerungen an Oma Von Armesia Ich habe das Kochbuch von Sarah Wiener geschenkt bekommen und mich selten so über ein Geschenk gefreut. Ich lebe schon lange in Deutschland, bin aber geborene Österreicherin und mir ist der große Teil der Rezepte bekannt. Sarah Wiener hat diese jedoch mit der Aufmachung des Buches, mit der liebevollen Gestaltung der Seiten, mit ihren herzlichen Kommentaren zu den Quellen der einzelnen Rezepte in ein komplett neues Licht gerückt. Viele Rezepte kannte ich noch von meiner Großmutter und habe sie seit meiner Kindheit nicht wieder gefunden, geschweige denn gegessen oder selbst gekocht (z.B. Buchteln mit Kanarimilch). Ich habe mit diesem Buch wieder ein Stück Heimat bekommen. Sarah Wiener macht mit diesem Buch meine wundervolle Kindheitserinnerungen an Oma's Küche wieder wach und ganz große Lust auf's nachkochen! Für alle, die ehrliche unverfälschte, kulinarische Perlen mögen und diese auch nachkochen wollen, gebe ich für dieses Buch meine unbedingte Kaufempfehlung! 16 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sarah Wiener unterwegs in Österreich Von Callisto Bereits zum fünften Mal reiste Sarah Wiener im September 2011 in zehn Folgen für den Sender ARTE auf kulinarischer Abenteuerreise durch Europa. Diesmal führten sie ihre kulinarischen Abenteuer in ihre österreichische Heimat. Dabei legt Sarah Wiener auf einige Dinge besonderen Wert: regionale Küche, regionale Lebensmittel und vor allem Nachhaltigkeit. Aus Nachhaltigkeitsgründen ist dieses Kochbuch auf ausdrücklichen Wunsch der Autorin auf Recyclingpapier gedruckt und nicht eingeschweißt. Es ist Sarah Wiener nicht wichtig zu zeigen, wie gut sie kochen kann, sie will, dass die Menschen mit ihr kochen und alte Rezepte zu bewahren, damit sie nicht verloren gehen. Auf ihrer Entdeckungsreise durch Österreich sammelte Sarah Wiener daher Rezepte, die einfach und gut, dabei jedoch raffiniert und unkompliziert sind. Speisen wie man sie in Dorfgasthäusern, Almhütten und auf Bauernhöfen serviert bekommt aber auch auf der Wiener Hofburg. Sie vereint in diesem Kochbuch Rezepte, die alltagstauglich und rustikal sind, Hausmannskost mit ein wenig Peppe wie Krautstrudel, mit eher feiertagstauglichen, unblichen Rezepten wie Fasan mit Petersilienknödeln. Bei jedem Rezept ist angegeben wie viel Zeit die Zubereitung benötigt, da ist von 30 min bis 2,5 Stunden alles dabei. Das Buch umfasst die Themenbereiche 1. Deftige Speisen aus österreichischen Gasthäusern 2. Spezialitäten aus der wilden Natur 3. Bauernhofküche mit Gartengemüse 4. Wiener Klassiker 5. Wiener Zuckerbäckertradition 6. Ein österreichisch - Deutsches Glossar 7. Ausführliches Register

Produktbeschreibung Sarah Wiener kehrt zu ihren Wurzeln zurück: Auf der Reise durch ihre Heimat Österreich trifft sie Köchinnen und Küche, die Tag für Tag das Beste aus frischesten regionalen Zutaten machen - nach dem Motto: einfach und gut, raffiniert, aber nicht kompliziert. In Dorfgasthäusern und Almhütten, auf Bauernhöfen genauso wie im alten Wiener Stadtpalais hat sie ihre Herdhelden gefunden. Die haben sie in die Töpfe schauen lassen und ihre Rezepte weitergegeben. Zusammen mit Sarah Wieners eigenen Lieblingsrezepten ist daraus ein echt österreichisches Kochbuch entstanden - neu und alt, originell und traditionell. Frisches Gemüse und Obst wie die köstlichen Marillen aus dem Bauerngarten, steirischer Krbis und Rben vom Feld, frische Fische aus den klaren Bergseen, Lammfleisch von der Alm und Wild aus den Bergwäldern kommen genauso auf den Tisch wie die unverfälschten Produkte aus der wilden Natur. Nicht fehlen dürfen natürlich Sarahs geliebte Mehlspeisen: von Strudel bis Mohnschupfnudeln.

Kurzbeschreibung Sarah Wiener kehrt zu ihren Wurzeln zurück: Auf der Reise durch ihre Heimat Österreich trifft sie Köchinnen und Küche, die Tag für Tag das Beste aus frischesten regionalen Zutaten machen - nach dem Motto: einfach und gut, raffiniert, aber nicht kompliziert. In Dorfgasthäusern und Almhütten, auf Bauernhöfen genauso wie im alten Wiener Stadtpalais hat sie ihre Herdhelden gefunden. Die haben sie in die Töpfe schauen lassen und ihre Rezepte

weitergegeben. Zusammen mit Sarah Wieners eigenen Lieblingsrezepten ist daraus ein echt sterreichisches Kochbuch entstanden - neu und alt, originell und traditionell. Frisches Gemse und Obst wie die kstlichen Marillen aus dem Bauerngarten, steirischer Krbis und Rben vom Feld, frische Fische aus den klaren Bergseen, Lammfleisch von der Alm und Wild aus den Bergwldern kommen genauso auf den Tisch wie die unverflichten Produkte aus der wilden Natur. Nicht fehlen drfen natrlich Sarahs geliebte Mehlspeisen: von Strudel bis Mohnschupfnudeln.