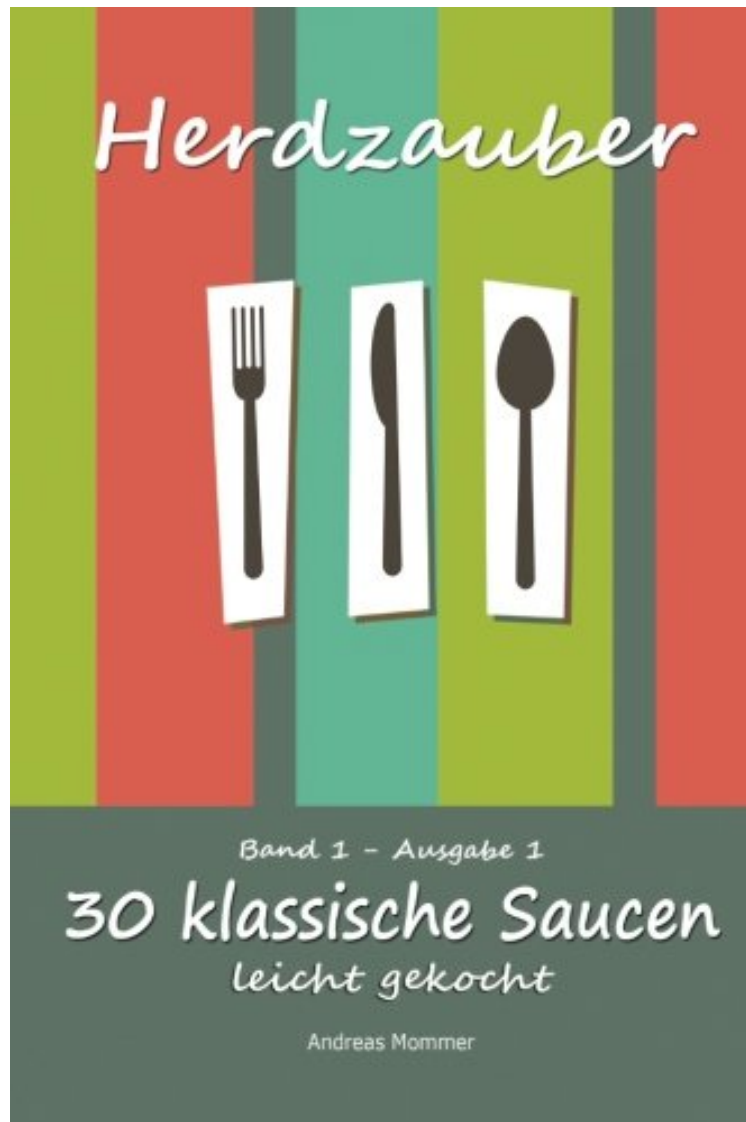


[Download free pdf] Herdzauber: 30 klassische Saucen - leicht gekocht

## Herdzauber: 30 klassische Saucen - leicht gekocht

Von *Andreas Mommer*

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #1398541 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-28Abmessungen: 9.00 x .13b x 6.00l, Einband: Taschenbuch52 Seiten | File size: 19.Mb

**Von Andreas Mommer : Herdzauber: 30 klassische Saucen - leicht gekocht** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Herdzauber: 30 klassische Saucen - leicht gekocht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Sauce als Bindeglied zwischen den Zutaten...Von TetraederDie Sauce als Bindeglied zwischen den Zutaten, ein glaube ich oft unterschtzter und vernachlssigter Teil des Essens. Darum freue ich mich ber diese Rezeptsammlung mit 30 europäischen Saucen. Ich bin Gelegenheitskoch und immer auf der Suche nach Ideen und interessanten, aber nicht zu

komplizierten Rezepten. Auf diese Rezepte hier kann man dann ganz bequem und je nach Bedarf zurckgreifen, wenn man es braucht. Prsentierte wird eine Auswahl an europäischen Saucenrezepten, die zu Fisch, Fleisch oder Teigwaren passen. Viele der Saucen sind zumindestens vom Namen her bereits gut bekannt. Das Buch ist untergliedert in die Bereiche helle, grne und klassische dunkle Saucen. Die Bemessung der Zutaten ist fr jeweils vier Personen ausgelegt. Sehr angenehm finde ich, dass vorwiegend gngige Zutaten Verwendung finden, deshalb wohl auch die Beschrnkung auf die europäischen Rezepte. Ein Kochbuch wird fr mich zu einem wirklich guten Kochbuch, wenn es ansprechend gestaltet ist, ein funktionierendes verlinktes Inhaltsverzeichnis besitzt, klar beschreibt wie und wann ich was zu tun habe und Angaben zu den Zubereitungszeiten, Backtemperaturen und -zeiten enthlt. All das bietet das Buch. Normalerweise geht fr mich auch zwingend ein ordentliches Bild zu jedem Rezept. Bei Saucenrezepten scheint mir das aber nicht wirklich sinnvoll zu sein. Dennoch htte ich mich ber ein paar auflockernde Bilder gefreut. Die Rezeptsammlung ist ein gutes Nachschlagewerk, der letzte Pfiff fehlt aber so ein bisschen. Ich denke, das Buch ist mit 4 Sternen fair bewertet. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 30 klassische Saucen leicht gekocht Von Montklamott Ich mchte mich den positiven Ausfhrungen von "Tetraeder" anschlieen. Es handelt sich hier um ein kleines bersichtliches Kochbchlein, das gnzlich ohne Fotos auskommt. Die Saucenrezepte sind allesamt Klassiker, welche gut und ausfhrlich in ihrer Zubereitung beschrieben wurden. Sodass sich durchaus auch Kochneulinge an diese Saucen herantrauen drfen. Schn finde ich, dass zu jeder Sauce kurz erwht wird, zu welchem Gericht, bzw. zu welchen Fleisch- und/oder Gemsesorten sie jeweils passen.

Kurzbeschreibung 30 klassische Rezepte. Helle Saucen - Weiße Grundsauce, Beurre blanc, Sauce Rmoulade, Sauce Bchamel, Wermutschaum, Französische Senfsauce, Deutsche Sauce, Weiwein Sauce, Sauce Barnaise, Sauce Hollandaise, Sherry Sabayon, Sauce Sylvia, Sauce Soubise, Wiener Apfelkren. Grüne Saucen - Frankfurter Grüne Sauce, Petersilien Sahne Sauce, Schnittlauch Sauce, Kresseschaum, Italienische Salsa Verde, Englische Minz Sauce. Dunkle Saucen - Braune Grundsauce, Sauce Bordelaise, Rotwein Pfeffersauce, Madeira Sauce, Sauce Bourguignonne, Esterhazy Sauce, Jgersauce Sauce Bolognese Fruchttige Saucen - Cumberland Sauce, Sauce à l'Orange