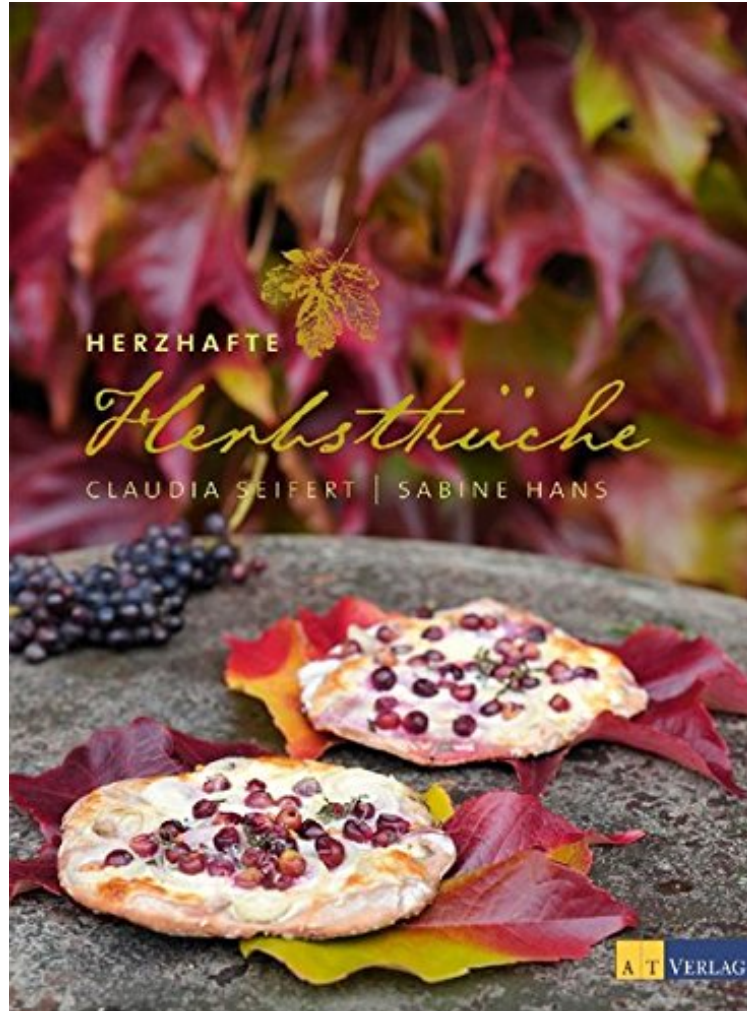


(Read now) Herzhafte Herbstkche

Herzhafte Herbstkche

Von *Claudia Seifert, Sabine Hans*
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #76462 in BcherMarke: At Verlag; Az FachverlageVerffentlicht am: 2011-08-30Abmessungen: 10.75 x .91b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 63.Mb

Von Claudia Seifert, Sabine Hans : Herzhafte Herbstkche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Herzhafte Herbstkche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen16 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. auch ein sthetischer GenussVon SchmidIch gebe diesem buch diese hohe bewertung v.a. wegen seiner liebevoll-aufwendigen gestaltung und dem ausgesprochenem sthetischen genuss, der beim durchblttern entsteht. ausprobiert habe ich leider noch nichts, das buch ist zu neu- aber ich freue mich schon darauf. der herbst wird aufgrund wunderschner stimmungsfotos sinnlich erfahrbar, jedes rezept ist professionell gekonnt in szene gesetzt, mit viel platz. ein kochbuch fr gourmets und geniesser jeder art! ich finde auch die idee sehr gut, dem herbst mit seinen vielen obst- und gemseangeboten ein eigenes buch zu widmen.einige rezepte sind mit fleisch/fisch, die meisten der 80 ideen

verwenden die geschenke des herbstes vegetarisch- immer pfiffig-unkompliziert! so wird vieles einfach, jedoch kreativ und oft ungewöhnlich (!?) in der kombination auf den teller gebracht. beginnend mit vorspeisen und salaten, z.b. feldsalat mit birnen und datteln, kastanienstockbrot, gebratene krbisscheiben mit mangold...., suppen und eintöpfe folgen (mit krbis, maronen, pilzen usw.), wunderbare hauptgerichte verlocken (rote beete-rsti, schupfnudeln oder kastaniengnocci, buchweizentarte, steak mit nusskruste...) ich als smaul bin v.a. von den nachtisch- kreationen angetan, mit holunder, zwetschgen, birnen, quitten und pfehn, brombeeren- der herbst kann kommen! wer allerdings nur eine einfache, vertraut- bekannte rezeptsammlung erwartet, wird von diesem buch eher enttäuscht sein. dies ist für experimentierfreudige kche- ob es schmeckt, wird sich zeigen. aufgrund der sinnlich ansprechenden aufmachung ein super geschenkbuch!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Herbstzeit ist Erntezeit ppig, bunt und sinnlich. Nun beschenken uns Garten, Feld und Wald mit ihrer ganzen Fülle und Vielfalt, vom Rot der Beeren bis zum goldenen Wein, vom dunklen Purpur des Holunders bis zum warmen Braun von Pilzen und Kastanien. Auf dem Wochenmarkt bietet sich, was das Herz begehrt, und vielleicht kommt auch noch der eine oder andere Fund von einem Spaziergang über Land hinzu. Aus dieser Fülle schöpfen die 80 Rezepte in diesem Buch. Eine junge, kreative Küche abwechslungsreich, frisch, oft überraschend kombiniert und immer unkompliziert in der Zubereitung. Wie wird's mit einem herzhaften, wärmenden Krbiseintopf mit Maronen, einem raffinierten Rindersteak mit Nusskruste und Brombeersauce oder einem schnellen Walnuss-Holunder-Tassenkuchen? Begleitet werden die Rezepte von stimmungsvollen Herbstimpressionen. Mit praktischem Saisonkalender für alle Früchte, Gemüse und Kräuter der Herbstmonate. Ein Buch, das Lust macht auf das Kochen und Genießen im Herbst.

Kurzbeschreibung Herbstzeit ist Erntezeit ppig, bunt und sinnlich. Nun beschenken uns Garten, Feld und Wald mit ihrer ganzen Fülle und Vielfalt, vom Rot der Beeren bis zum goldenen Wein, vom dunklen Purpur des Holunders bis zum warmen Braun von Pilzen und Kastanien. Auf dem Wochenmarkt bietet sich, was das Herz begehrt, und vielleicht kommt auch noch der eine oder andere Fund von einem Spaziergang über Land hinzu. Aus dieser Fülle schöpfen die 80 Rezepte in diesem Buch. Eine junge, kreative Küche abwechslungsreich, frisch, oft überraschend kombiniert und immer unkompliziert in der Zubereitung. Wie wird's mit einem herzhaften, wärmenden Krbiseintopf mit Maronen, einem raffinierten Rindersteak mit Nusskruste und Brombeersauce oder einem schnellen Walnuss-Holunder-Tassenkuchen? Begleitet werden die Rezepte von stimmungsvollen Herbstimpressionen. Mit praktischem Saisonkalender für alle Früchte, Gemüse und Kräuter der Herbstmonate. Ein Buch, das Lust macht auf das Kochen und Genießen im Herbst.

ber den Autor und weitere Mitwirkende Claudia Seifert geboren 1975. Ausgebildet im Restaurant Lwen, Leingarten. Seit 2000 selbstständig als Foodstylistin und Rezeptautorin für Redaktionen, Werbung und Verlage. Sabine Hans geboren 1964, Fotoassistentin namhafter Fotografen in Hamburg. Seit 1988 selbstständig als Fotografin für Redaktionen, Verlage und Werbung in den Bereichen Wohnen, Kosmetik und Food. Verschiedene Kochbücher