

(Read free ebook) Home Made. Sommer

Home Made. Sommer

Von Yvette van Boven

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #267116 in BcherMarke: Dumont BuchverlagVerffentlicht am: 2013-03-07Abmessungen: 10.00 x 1.06b x 8.031, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 67.Mb

Von Yvette van Boven : Home Made. Sommer before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Home Made. Sommer:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unkomplizierte-sommerliche-Gerichte fr gesellige Runden im Sommer!Von RJ + YDJDas Kochbuch Home Made Sommer von Yvette van Boven, erschienen im DuMont Verlag, zeigt unkomplizierte Genuss-Rezepte mit saisonalen Zutaten wie sie im Sommer am besten schmecken.Mit liebenswerter Art beschreibt die niederlndische Kchin leichte und schnell zubereitete Kstlichkeiten, bei denen man nicht den ganzen Tag in der Kche stehen muss.Es sind tolle Anregungen fr lange Grillabende, oder lauschige Sommerabende mit Familie und Freunden - viele verschiedene Kleinigkeiten, bei denen jeder etwas anderes zubereiten kann und niemand alleine in der Kche stehen muss.Der Sommer bietet auerdem so viel frisches Obst und Gemse, das von Natur aus kstlich ist, so dass man eigentlich kaum noch kochen muss.Wer will auch schon bei Sonne und tollem Wetter lange in der Kche stehen? Darum ist dieses Buch

ideal! Zu den Gerichten bietet das Buch allerlei Sommerdrinks, die bei keiner geselligen Runde fehlen dürfen. Von Frucht-frischen Limonaden zu Cocktails, Sangria bis zu Likör ist für jede Gelegenheit etwas dabei. Das Buch bietet Rezepte zum Thema: Frühstück Brunch und kleine Mahlzeiten, Kuchen, Drinks, Snacks und Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts. Mit köstlichen Gerichten wie: -Hummus aus Weißen Bohnen-Weiße Gazpacho-Bananen Crumble Muffins-Apfel-Lachs auf Zedernholz geruchert-Pikantes Ratatouille-Möhrentarte mit Apfel und Ziegenkäse-Quinoasalat mit dicken Bohnen, Rucola und eingelegten Zitronen-Fougasse provençale-Libanesischer Brotsalat-Irish-Coffee-Sahneeis-Basilikum-Himbeeressig-Can veerea Sangria-Roter Eistee-Kartoffeln mit Sauce griechisch-Krutersalat aus dem Garten mit pochiertem Ei-Bierdosen-Hähnchen-Sommerkuchen mit Blaubeeren, Himbeeren und Kokos-Wrziger Labneh-Gefüllte Lammkeule mit Oregano, Minze, Knoblauch und Pinienkernen-Buttriges Maisrisotto-Pfirsichplunder-Italienisches Rib-Eye-Steak mit Knoblauch und Krutern-Rucolakuchen mit Pinienkernen und vielen weiteren leckeren Rezepten. Alle Zubereitungen sind gut verständlich beschrieben und einfach nach zu kochen. Es sind beliebte und bewährte Rezepte aus dem Leben der Autorin in Amsterdam und Paris, wir lernen Feste und Feiertage in den Niederlanden kennen, aber vor allem die Sommer in der Provence. Die Aufmachung des Einbandes mit lackierter Oberfläche ist sehr hochwertig. Das junge Layout mit Fotos, ohne inszeniertes Food Styling, und vielen hübschen Illustrationen unterstreicht das Konzept der unkomplizierten Gerichte des Buches. Ich finde Home Made Sommer ist ein gelungenes Buch mit erfrischend, leichten und unkomplizierten Sommergerichten in sympathischer Aufmachung. Empfehlenswert! 15 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderschön, trifft genau meinen Geschmack!! Von Janie Das Buch ist recht hochwertig mit Lesebildchen, vielen Bildern und einem schönen Einband ausgestattet. Zeichnungen lockern die Rezepte auf und die Darstellung der Gerichte gefällt mir unwahrscheinlich gut. Nicht steril, sondern so wie eben gekocht wird, werden die Leckereien auch gezeigt und fotografiert. Ich habe mich heute direkt darauf gestürzt und habe den Sommerkuchen mit Blaubeeren und Kokos, den Zitronensirup und die Fougasse provençale (ses Orangenbrot) nachgebacken. Die Mengenangaben stimmten genau, alles ist gut gelungen. Die Zeitangaben und Temperaturen des Ofens haben bei mir ebenfalls gepasst. Alle drei Gerichte waren sehr gut und einfach erklärt, selbst ein Anfängerkoch dürfte da nicht befördert werden. Die Gerichte sind ohne großes Zubehör mit einfachen Zutaten zuzubereiten. überhaupt stellt die Autorin Gerichte vor, für die man wenige Probleme haben sollte, alle Zutaten zu bekommen, obwohl durchaus auch exotische Gerichte dabei sind. Die Gerichte sind ganz klar auf den Sommer ausgerichtet, sehr gut merkt man das bei den Nachspeisen und Getränken, die alle sehr erfrischend und nicht zu süß sind. Die Hauptgerichte stellen mich als Fleischesser sehr zufrieden, aber auch für den Vegetarier ist das Buch geeignet, da auch tolle Salate und Beilagen vorgestellt werden, die man eben auch fleischlos genießen kann. Sehr gut haben mir auch die Rezepte für Marmeladen und Sirupe gefallen, da ich wirklich gerne einkoche und Limonade aus Sirup trinke. Dazu hat die Autorin eine tolle Art ihre Rezepte zu formulieren. So schreibt sie zum Beispiel an einer Stelle: "Alle Zutaten in einer ofenfesten Bratpfanne in den vorgeheizten Ofen stellen. Legen Sie sich zwei Stunden in die Sonne." Häufig haben ihre Erklärungen ein kleines Augenzwinkern und hier und dort gibt es Tipps für Abwandlungen der Rezepte. Besonders gut hat mir gefallen, da es zu wirklich jedem Rezept auch ein Bild des fertigen Gerichts gibt. Ich bin da sehr optisch fokussiert und suche mir meine Rezepte eben danach aus, wie sie aussehen oder möchte zumindest einen Anhaltspunkt haben, wie es am Ende aussehen sollte. Da wurde ich hier nicht enttäuscht. Es ist auch übersichtlich in verschiedene Kategorien aufgeteilt und eigentlich für jeden Geschmack etwas dabei. Leichte Sommersalate, köstliche Drinks, leckere Marinaden, Kuchen, Torten, Macarons, Fleischgerichte, Meeresfrüchte... alles da und alles mit dem gewissen Leckeren Etwas versehen. Gefällt mir wirklich sehr sehr gut! Vor lauter Begeisterung habe ich mir gerade eben sofort Homemade Winter bestellt. Wirklich ein tolles Kochbuch, das in meinem Kochbuchstapel so schnell nicht nach unten wandern wird. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Lieblingskochbuch Von Cora Heutzutage tendiert man ja dazu, eben schnell im Internet nach Rezepten zu schauen. Wer nun denkt, dies würde Kochbücher berflüssig machen, der kennt Yvette van Bovens Buch noch nicht. Die Rezepte sind einfach absolut spitze. Sie führen zu einem Ah und Oh bei den Gästen. Alles, was ich daraus gekocht oder gebacken habe, war absolut lecker und gleichzeitig überraschend anders. Natürlich gibt es Rezepte, die ich vermutlich niemals benutzen werde - wobei man es ja nie weiß ... Aber die, die ich nutze, werden laufend gekocht. Die Aufmachung, die Haptik und das Design gefallen mir insgesamt gut. Es hat eine persönliche Note. Das kann man mögen, muss man nicht. Mir gefällt es insgesamt!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Was gibt es Schöneres als die lauschigen Sommerabende, die wir mit unseren besten Freunden verbringen - wenn wir uns stundenlang unterhalten, dabei gemeinsam essen und trinken und die heißen Tage ausklingen lassen? Weil Hollands beliebteste Köchin Yvette van Boven die sommerliche Jahreszeit genauso gerne mag, hat sie ihr einen eigenen Band gewidmet. Inspiriert von Aufenthalten in der Provence verrät sie ihre Lieblingsrezepte für ausgedehnte Grillbuffets, raffinierte Salate, erfrischende Getränke und Desserts. Schnell und einfach zubereitet und wahnsinnig lecker: Macarons mit Himbeermascarpone, Mango-Koriander-Eistee, weiße Gazpacho, Tomatensalat mit hausgemachtem Ricotta und gefüllten Zucchiniblüten, gegrillte Rippchen mit Jalapeño-Apfel-Dip oder Gremolata und und und. Nach 'Home Made. Natürlich hausgemacht' und ihrem erfolgreichen Winterwohlflüchlein 'Home Made. Winter' hat Yvette auch 'Sommer' gemeinsam mit ihrem Mann Oof Verschuren zusammengestellt - wie immer

ist Selbermachen das Motto: Alle Rezepte, Fotos, Illustrationen und das Layout stammen aus der Feder des sympathischen Gespanns.

Kurzbeschreibung Was gibt es Schneres als die lauschigen Sommerabende, die wir mit unseren besten Freunden verbringen wenn wir uns stundenlang unterhalten, dabei gemeinsam essen und trinken und die heien Tage ausklingen lassen? Weil Hollands beliebteste Kchin Yvette van Boven die sommerliche Jahreszeit genauso gerne mag, hat sie ihr einen eigenen Band gewidmet. Inspiriert von Aufenthalt in der Provence verrt sie ihre Lieblingsrezepte fr ausgedehnte Grillbuffets, raffinierte Salate, erfrischende Getrnke und Desserts. Schnell und einfach zubereitet und wahnsinnig lecker: Macarons mit Himbeermascarpone, Mango-Koriander-Eistee, weie Gazpacho, Tomatensalat mit hausgemachtem Ricotta und gefllten Zucchiniplten, gegrillte Rippchen mit Jalapeo-Apfel-Dip oder Gremolata und und und. Nach Home Made. Natrlich hausgemacht und ihrem erfolgreichen Winterwohlflbuch Home Made. Winter hat Yvette auch Sommer gemeinsam mit ihrem Mann Oof Verschuren zusammengestellt wie immer ist Selbermachen das Motto: Alle Rezepte, Fotos, Illustrationen und das Layout stammen aus der Feder des sympathischen Gespanns.ber den Autor und weitere Mitwirkende Yvette van Boven, geboren 1968, ist die charmanteste Kchin der Niederlande. Und nicht nur das: Sie ist Illustratorin, Food Stylistin und Rezeptautorin fr Magazine und Tageszeitungen. Gemeinsam mit ihrem Cousin Joris Vermeer fhrt sie das Restaurant Aan de Amstel in Amsterdam. www.yvettevanboven.com Yvette van Boven, geboren 1968, ist die charmanteste Kchin der Niederlande. Und nicht nur das: Sie ist Illustratorin, Food Stylistin und Rezeptautorin fr Magazine und Tageszeitungen. Gemeinsam mit ihrem Cousin Joris Vermeer fhrt sie das Restaurant Aan de Amstel in Amsterdam. www.yvettevanboven.com