

(Read free) Risotto: 30 kstliche vegetarische Rezepte aus der italienischen Kche

Risotto: 30 kstliche vegetarische Rezepte aus der italienischen Kche

Von Ursula Ferrigno

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #379774 in BcherVerffentlicht am: 2008-07-11Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 8.03 x .59b x 7.80l, Einband: Taschenbuch64 Seiten | File size: 26.Mb

Von Ursula Ferrigno : Risotto: 30 kstliche vegetarische Rezepte aus der italienischen Kche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Risotto: 30 kstliche vegetarische Rezepte aus der italienischen Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen34 von 34 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Risotto - Fast Food mit NiveauVon Christian K.Ein Kochbuch nur ber Risotto? Das machte mich neugierig. Wer kann soviel ber ein Gericht schreiben, das in der heutigen Zeit eher ein Schattendasein fristet? Ursula Ferrigno kann sehr viel darber berichten und erklren. Schon nach den ersten Seiten glaubt man dem Vorwort, in dem beschrieben steht, dass sie schon von Kind an bei ihrer Gromutter gelernt hat, Risotto raffiniert zuzubereiten. Als Grundlage wird detailliert die Herstellung eines Risottos beschrieben und mit wirklich gelungenen Bildern illustriert. Auerdem wird die Grundzutat eines Risottos hergestellt, eine hausgemacht Gemsebrhe! Wie interessant man Risotto gestalten kann und welche tollen Kombinationen mglich sind, erfahrt man im angenehm gestalteten Rezeptteil mit 30 innovativen, aber auch klassischen Rezepten. Zu jedem Rezept gibt es auch eine kurze Erluterung ber die Entstehung oder die Herkunft. Schon mal Krbis-Risotto probiert oder Risotto mit Zitrone und Minze? Wirklich phantastisch, diese neuen Geschmackserlebnisse. Und das alles ist in 20 Minuten zubereitet! Also eine Art Schnellgericht - oder eben Fast Food. Aber mit Niveau, das heisst, man kann dieses Fast Food auch jederzeit seinen Gsten servieren und emsig das Lob der Runde ernten.Ich muss gestehen, dass Risotto, dieses klassische italienische Gericht, bei mir fast in Vergessenheit geraten wre, htte dieses hervorragende Kochbuch mich nicht eines besseren belehrt.Hervorheben mchte ich auch noch die sehr ansprechenden Fotos von Foodfotograf Jason Lowe. Schon allein beim Anblick dieser Bilder zieht es einen in

die Küche, um gleich eines der 30 Rezepte auszuprobieren. Risotto vegetarisch ist für jeden Haushalt zu empfehlen. Ob Single oder Großfamilie, ob Vegetarier oder nicht, für alle ein toller Ausreißer aus dem Küchenalltag. 15 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gibt es was Besseres? Von Miss Mc Kenzie Ich habe mir dieses Buch gekauft als absolute Risotto-Neugierin, nachdem ich grad mal nach Packungsanleitung eines Risotto-Reises mich gebt hatte. Dieses Buch ist schlichtweg traumhaft. Traumhafte Bilder die verführen, tolle und simple Beschreibungen und es wird wirklich nie langweilig. Es ist mein unangefochtener Favorit was Risotto-Kochbücher angeht und kann jedem Hobby- und Leidenschaftskoch nur warm ans Herz legen. Einfach super! 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Klein, aber oho Von Ein Kunde Ein Kochbuch mit nur 30 Rezepten ? Beim Kauf des Buches hatte ich so meine Zweifel, ob sich diese Anschaffung wohl lohnt. Und ich kann nur sagen: Das Buch ist einfach fantastisch. Mich spricht JEDES Rezept an - die Kreationen sind originell, fantasievoll, geschmacklich uerst abgestimmt und einfach nur köstlich !! Schon beim Durchblättern luft einem beim Anblick der cremigen Risotti das Wasser im Munde zusammen und man kann es kaum erwarten, das erste Rezept auszuprobieren. Die Aufmachung des Buches ist ansprechend, übersichtlich und praktisch. Jede Doppelseite enthält ein Rezept mit einem grünen, Appetit anregendem Foto. Und wem fehlen Rezepte mit Fisch oder Fleisch ? Da kombiniere man doch schnell das wunderbare "Risotto mit Salbei und Lauch" zu Kalbsschnitzelchen oder etwas Lamm oder vielleicht ein "Krbis-Risotto" zu gebratenem Zander ? Ein traumhaftes Buch, welches bei keinem Risotto-Liebhaber fehlen darf und sicher auch ein wunderbares und erschwingliches "Mitbringsel" bei Ihrer nächsten Einladung !

.de Es ist schon seltsam, dass es der Risotto immer noch nicht geschafft hat, sich neben Pizza und Nudeln in den hiesigen Küchen zu etablieren. Dabei ist die Zubereitung auch nicht viel schwieriger als bei einem Nudelgericht und dauert mit 20 bis 25 Minuten nicht länger als die Lieferung einer Bestellpizza. Einen bzw. 30 weitere Beweise für diesen Umstand liefert Ursula Ferrigno, die in den von ihr gesammelten Rezepten einen vegetarisch geprägten Blick auf die italienische Küche wirft. Folgerichtig beschreibt das erste Rezept die Herstellung einer Gemsebrühe. Doch so rustikal, wie sich das jetzt anhören mag, geht es beileibe nicht weiter. Ein kurzer Blick auf die Liste der beschriebenen Risotto-Rezepte zeigt, dass bewusste Ernährung und eine raffinierte Küche sich hier genauso gut miteinander verbinden wie der Carnaroli-Reis mit der Brühe: Vom Grützerin-Risotto mit verschiedenen Gemse bis zum Pilz-Cognac-Sahne-Risotto wird hier einiges an Abwechslung und Genuss geboten. -- Boygar Alpaslan Kurzbeschreibung Risotto Variationen Köstlich im Geschmack, vollwertig und leicht in der Zubereitung ist Risotto die perfekte Lösung, für ein schnelles und unkompliziertes Essen, egal ob für die Familie oder einen entspannten Abend mit Freunden. In nur 20 Minuten ist ein leckerer Krbis-Risotto oder die Variante mit dicken Bohnen und roten Zwiebeln oder mit vier Käsesorten fertig und kann voller Genuss gegessen werden. Ursula Ferrigno ist von Kindheit an mit der Zubereitung dieser Reisgerichte vertraut; kochen hat sie in der Küche ihrer Großmutter gelernt und hier offenbart sie die Geheimnisse der perfekten Risotto-Küche: Welche Pfanne ist die richtige, welche Reissorte ist am geeignetsten, wie gelingt die geschmackvollste Brühe und was sind die besten Gewürze und Zutaten, die einen perfekten Risotto ausmachen? Wie so oft in der italienischen Küche bestätigt sich auch hier: den höchsten Genuss erzielt man meistens mit den einfachsten Mitteln. Die 30 Rezepte sind leicht verständlich erklärt, gut nach zu kochen und gelingen auch Kochanfängern. Die Fotografien des preisgekrönten Foodfotografen Jason Lowe machen Lust aufs Ausprobieren. über den Autor und weitere Mitwirkende Ursula Ferrigno gilt als eine der führenden Fachfrauen der italienischen Küche. Sie ist eine begabte Köchin, Kochbuchautorin und Kochlehrerin. Ihre Zeit teilt sie zwischen London und ihrer Heimat Italien. Die Kochkurse, die sie in England wie in der Toskana gibt, erfreuen sich großer Beliebtheit. Ihre Rezepte zeichnen sich durch natürliche Einfachheit und phantasievolle Kreativität aus. Jason Lowe ist britischer Foodfotograf mit internationalem Renomm. 1998 wurde er mit dem angesehenen Glenfiddich Award ausgezeichnet. Jason Lowe dokumentiert auf ausgedehnten Reportagereisen durch den asiatischen und europäischen Kontinent die dortigen Food- und Drinkszenen für Zeitschriften und Food-Fachmagazine, seine Fotos erscheinen ebenso in zahlreichen Kochbüchern.