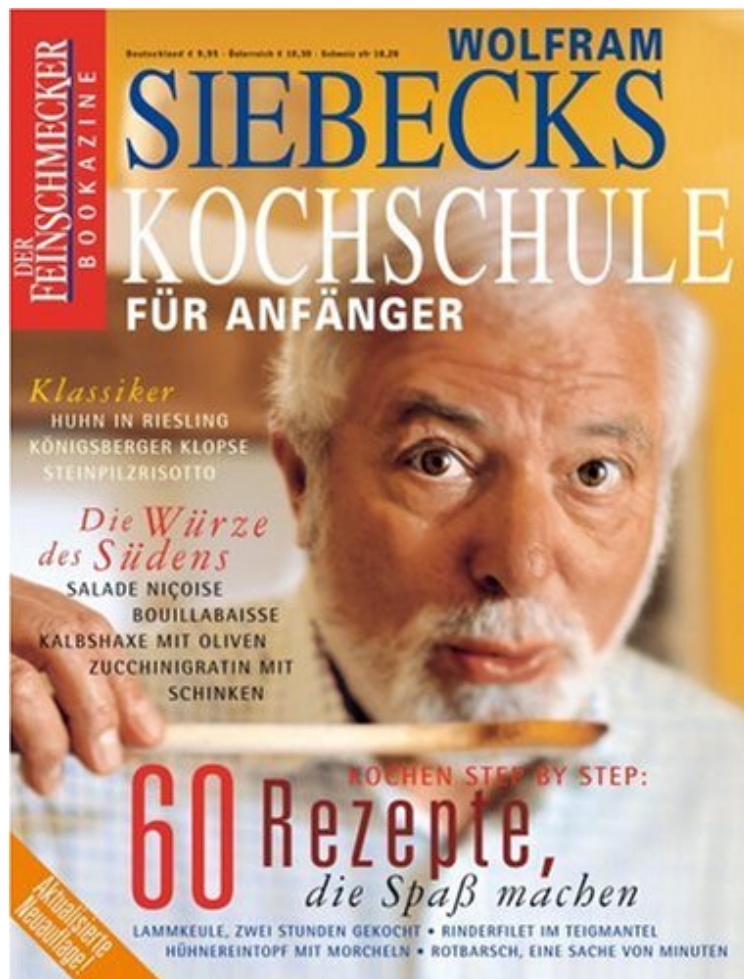


(Download free pdf) DER FEINSCHMECKER Siebecks Kochschule fr Anfnger: 60 Rezepte, die Spa machen (Feinschmecker Bookazines)

DER FEINSCHMECKER Siebecks Kochschule fr Anfnger: 60 Rezepte, die Spa machen (Feinschmecker Bookazines)

Von Wolfram Siebeck

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #203427 in BcherVerffentlicht am: 2004-11-27Einband:
Taschenbuch166 Seiten | File size: 31.Mb

Von Wolfram Siebeck : DER FEINSCHMECKER Siebecks Kochschule fr Anfnger: 60 Rezepte, die Spa machen (Feinschmecker Bookazines) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised DER FEINSCHMECKER Siebecks Kochschule fr Anfnger: 60 Rezepte, die Spa machen (Feinschmecker Bookazines):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich koche, also ess' ich (gut)Von Felix RichterWolfram Siebeck, der Rufer in der kulinarischen Wste, hat ein Heft fr den ess- und kochbegeisterten Amateur geschrieben. Wie man es von ihm gewohnt ist, wrzt er den Lehrstoff mit appetitanregenden Hintergrundinformationen und mit Tipps, wie und wann man am besten an die Ingredienzien

kommt, die man für die 60 Rezepte braucht. Außerdem genießen wir kräftige Seitenhiebe auf seine Lieblingsfeinde, wie zum Beispiel Mehlschwitze oder schlechte Soenweine. Auch wenn die Kochschule laut Titel für Anfänger sein soll, sollte man dies nicht zu wörtlich nehmen und von diesem Feinstschmecker auch nicht erwarten. Genaue Backofentemperaturen und Garzeiten wird man hier nicht finden. Der Titel ist eher dadurch gerechtfertigt, dass man keine professionellen Quellen für seine Zutaten und keine Molekularküchenmaschinen für deren Verarbeitung braucht. Die Rezepte kann wirklich jeder nachkochen, der einen Herd, ein paar scharfe Messer und einige anständige Töpfe und Pfannen sein Eigen nennt. Einen vertrauenswürdigen Metzger und einen anständigen Gemüseladen sollte man vielleicht auch in Reichweite haben, oder einen Bauernhof für beides. Dann kann eigentlich schon nichts mehr schiefgehen. Der Rezepteschwerpunkt liegt, wenig überraschend, auf der französisch-mediterranen Küche. Dazu kommen aber doch noch einige urdeutsche Gerichte wie Knigsberger Klopse, Rehrücken oder Ochsenschwanz mit Weikohl, allerdings von Grommeters Küchenmuff befreit und auf Siebeck'sches Niveau gelüpft. Bei der Herstellung eines Chutneys wird sogar die asiatische Küche einmal gestreift, selbst wenn Wolfram Siebeck gegenüber deren Verlockungen ja schon immer ein gewisses Misstrauen gezeigt hat. Das erklärt wohl auch, dass zu den Knigsberger Klopfen schlichtweg "Reis" empfohlen wird, was der Vielfalt dieser wunderbaren Beilage sicher nicht gerecht wird. Wir hatten indischen Basmati und waren's zufrieden, und können nur hoffen, dass die Siebecks keine Kochbeutel von Uncle Ben ins Wasser zu schmeißen pflegen. Ach, ich vermisse seine Kolumnen in der ZEIT. Aber mit 84 ist es vielleicht doch an der Zeit, dieselbe anders zu vertun als mit der Sisyphusarbeit, seine Landsleute vor schlechtem Essen zu bewahren. Der Grundstein hat er ja schließlich gelegt. Lasst uns was draus machen!

0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr Gut !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! Von Maria Wilk

Auch wenn die Kochschule laut Titel für Anfänger sein soll, sollte man dies nicht zu wörtlich nehmen und von diesem Feinstschmecker auch nicht erwarten. Die Rezepte kann wirklich jeder nachkochen, der einen Herd, ein paar scharfe Messer und einige anständige Töpfe und Pfannen sein Eigen nennt.

0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. In memoriam W. Siebeck

Von Herbert Keil

Wie erwartet sehr gut und kann weiter empfohlen werden. Die Umsetzung in das alltägliche Kochen gelingt mir außerordentlich einfach ohne großen Aufwand.

Kurzbeschreibung Wenn Wolfram Siebeck seine Rezepte und Küchentipps vertritt, ist das so praktisch wie ansant. Für das Sonderheft "Siebeck's Kochschule für Anfänger" hat der Meister die Texte einer Feinschmecker-Serie bearbeitet, die von 1984 bis 1993 erschienen war, und sie durch neue Kochkationen ergänzt. Vergänglich fabuliert Siebeck darin über mehliges Erbsen, traumhaften Knoblauch und die Freude am Eintopf, zum Beispiel an dem von der Ente mit einem Hauch von Curry. Zudem laden appetitliche Fotos dazu ein, sich doch mal an einer Kalbshaxe oder an einem Rehpfeffer zu versuchen.