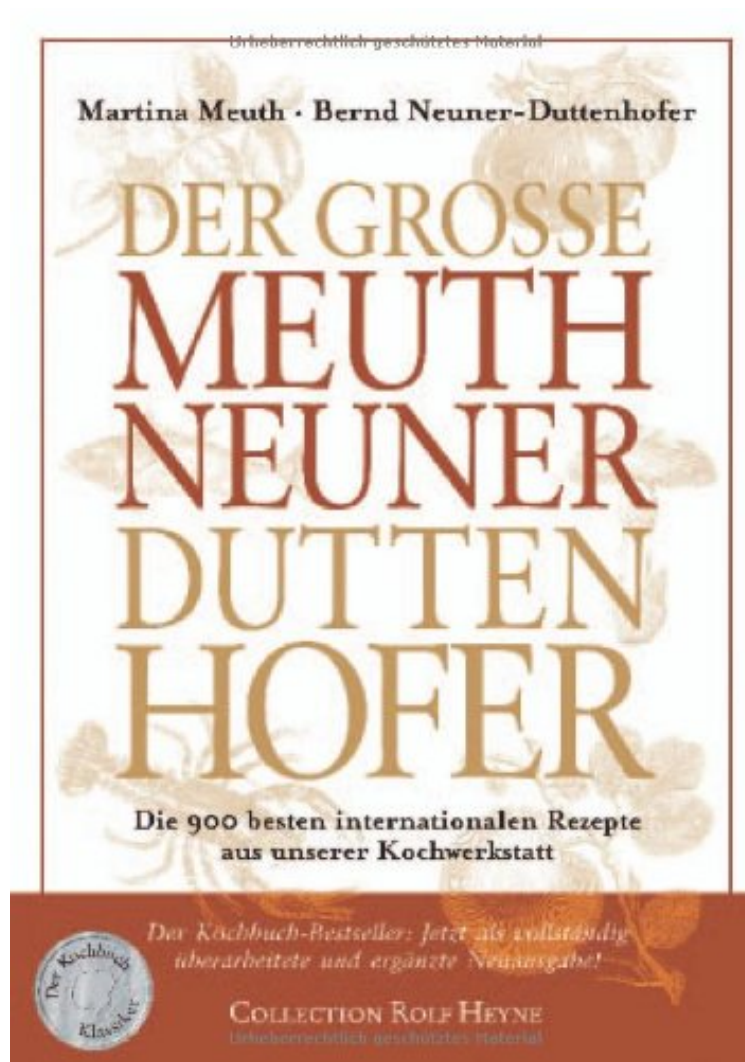


[Mobile pdf] Der Groe Meuth Neuner Duttonhofer: Die 900 besten internationalen Rezepte aus unserer Kochwerkstatt

Der Groe Meuth Neuner Duttonhofer: Die 900 besten internationalen Rezepte aus unserer Kochwerkstatt

Von Bernd Neuner-Duttonhofer, Bernd Neuner- Duttonhofer, Martina Meuth
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #125250 in BcherVerffentlicht am: 2004-03-01Abmessungen: 9.69 x 2.40b x 7.20l, Einband: Gebundene Ausgabe895 Seiten | File size: 44.Mb

Von Bernd Neuner-Duttonhofer, Bernd Neuner- Duttonhofer, Martina Meuth : Der Groe Meuth Neuner Duttonhofer: Die 900 besten internationalen Rezepte aus unserer Kochwerkstatt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Der Groe Meuth Neuner Duttonhofer: Die 900 besten internationalen Rezepte aus unserer Kochwerkstatt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Keine

Bilder aber ganz viel Wissen Von Customer Ich liebe Kochbücher, auch wegen der Bilder. In diesem Buch gibt es kein einziges Bild zu den Rezepten, dafür fehlt auch schlicht und einfach der Platz. 900 Gerichte aus allen nur erdenklichen Rubriken versammeln sich auf mehreren Hundert Seiten. Bei allen Rubriken gibt es ein paar nützliche Hinweise (Beim Fleisch z.B. was man beim Einkauf beim Schlachter genau bestellen sollte). Die Rezepte sind auch für Laien wie mich sehr gut nachvollziehbar, aber manchmal eine Zutat andere ich dann doch ab, halte mich aber an die Grundregeln. Nach gut 2 Jahren in denen ich schon mehrere Gerichte aus diesem Buch gekocht habe finde ich das sich der Kauf gelohnt hat. Man merkt einfach die jahrelange Erfahrung der Autoren. Ob es 900 Gerichte in einem Buch braucht: Sicher nicht, aber ich würde es trotzdem wieder kaufen; schöne Bilder sind beim Kochen eben nicht alles. 49 von 49 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein's wie kein's! Von Seegucker2 Wenn ich mir unter all den vielen hunderten von aktuellen Kochbüchern nur eines aussuchen könnte, ich würde dieses wählen. Das sagt eigentlich schon alles, oder? Um's ein bisschen ausführlicher auszudrücken: Jede Menge Rezepte zu den unterschiedlichsten Kochgebieten (Vorspeisen, Salate, Suppen, Nudeln, Reis, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Wokgerichte... und und und), jeweils mit kurzer allgemeiner Einleitung. Die Rezepte selbst sind in die einzelnen Kochschritte (1., 2., 3. ...) gegliedert und so beschrieben, dass sie auch ein Kochanfänger versteht. Da gibt es alles: Einfaches und Festliches, Schnelles und Aufwendiges, Traditionelles und Exotisches (manchmal auch kombiniert), etc. etc. Und das wichtigste: Die Rezepte funktionieren bisher alle! Was will man mehr? ... Bilder vielleicht? Habe ich bei diesem Buch nicht vermisst. Die Aufmachung ist exzellent, ebenso die Texte... da braucht es keine Fotos vom Foodstylisten. 6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte, die man wirklich braucht... Von Mabel Kochbücher, die von sich behaupten, "richtig", "authentisch" und "vollständig" zu sein, gibt es wohl mindestens so viele wie die Geschmäcker verschieden sind. Dieses ist tatsächlich herausragendes Exemplar. Klare Vorzüge sind die Vielseitigkeit der vorgestellten Speisen von sehr schlicht bis exotisch, die dabei aber nicht langweilig oder berspannt wirken und da die Arbeitsanleitungen auch für interessierte Stümper zu bewerkstelligen sind. Ein absolut taugliches Werk. Wenn ich nur ein Kochbuch haben dürfte, würde ich dieses wählen. Manchmal mag es als Nachteil empfinden, da keine Rezeptbilder vorhanden sind. Mich stört das überhaupt nicht, weil das daheim Zubereitete sowieso niemals aussieht wie vom Foodstylisten frisiert und an exotischen Schauplätzen inszeniert. Auf Rezepte mit Froschschenkeln und Gänsestopfleber kann man meiner Meinung nach allerdings verzichten.

Produktbeschreibung Der Große Meuth Neuner Duttenhofer: Die 900 besten internationalen Rezepte aus unserer Kochwerkstatt * Aufl. 2004, ungelesen * nur Lagerspuren * Versand innerhalb 24h, Rechnung mit ausgewiesener MwSt, zuverlässiger Service

Kurzbeschreibung DAS Kochbuch schlechthin! DIE ultimative Sammlung von über 800 internationalen Rezepten, zusammengetragen in beinahe dreißig Jahren, in denen Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer nun schon in Sachen Kochkunst und Tafelfreuden durch die Welt reisen: eine bunte Mischung aus allen Landes- und Regionalküchen Europas, Asiens und Amerikas. Dieses Kochbuch vermittelt die Summe der Erfahrungen, die Deutschlands renommiertestes kulinarisches Autorenpaar unterwegs und in der eigenen Küche gesammelt hat - die Bestandsaufnahme der modernen, kreativen, gesunden und praktischen Küche. Über den Autor und weitere Mitwirkende MARTINA MEUTH schrieb nach der Journalistenschule für die Zeitschrift Eltern und leitete von 1980 bis 1985 das Kochressort der Freundin. Sie veröffentlichte mehrere Bücher zur asiatischen Küche. Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer sind seit 1983 verheiratet. Seit 1985 leben und arbeiten sie auf ihrem Apfelgut im nördlichen Schwarzwald. Sie sind Mitglieder des Food Editors Club Deutschland e.V.. Die Bände ihrer Reihe Kulinarische Landschaften Küche Land und Leute setzten neue Maßstäbe in der Literatur der Kochkunst. Als Gastgeber der Fernsehsendungen Servicezeit Essen und Trinken ist das Ehepaar einem Millionenpublikum bekannt. BERND NEUNER-DUTTENHOFER leitete von 1975 an das Kochressort von Meine Familie und Ich, wo er 1981 stellvertretender Chefredakteur wurde. Er übersetzte und betreute die bahnbrechenden Kochbücher von Paul Bocuse und Eckart Witzigmann.