

Kohl!: Traditionelle und neue Kohlgerichte

Von Marion Kiesewetter, Günther Ahr
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



Kohl! Marion Kiesewetter
Günther Ahr
Fotos von Ursula Sonnenberg
und Hans Dieter Kellner
Traditionelle und neue Kohlgerichte



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #564316 in BcherVerffentlicht am: 2011-09-01 Abmessungen: 10.91 x .67b x 7.95l, Einband: Gebundene Ausgabe 120 Seiten | File size: 23.Mb

Von Marion Kiesewetter, Günther Ahr : Kohl!: Traditionelle und neue Kohlgerichte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kohl!: Traditionelle und neue Kohlgerichte:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kohlrezepte nicht für Jedermann Von Ralf Rezepte nicht ganz so wie erwartet. Nicht unbedingt alltagstauglich. Aber wenn man Zeit hat und sehr ausgefallene Kohlrezepte sucht, ist man hier richtig. 0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bilder und Rezepte, eins zu eins toll! Von grille Das isst der Norden. Modern. Leicht. Traditionell Norddeutschen KOHL-BUCH von hoher Qualität. Für Dithmarschen eine Bereicherung. Die Rezepte von ganz einfach bis Auergewöhnlich. Mit den dazu passenden Bildern, künstlerisch hochwertig und zu den Rezepten

hilfreich. Auch das erste KOCH-BUCH, das isst der Norden, toll.

Kurzbeschreibung Kohl ist der Star der Herbst- und Winterküche! Das kalorienarme Gemüse steckt voller Nährstoffe und lässt sich äußerst vielseitig zubereiten, so dass die gesunde, regionale Ackerfrucht gerade bei ernährungsbewussten Menschen hoch im Trend liegt. Dieses Kochbuch zeigt Ihnen, wie Sie Kohl in all seinen Spielarten abwechslungsreich und raffiniert auf den Tisch bringen können. Hier finden Sie traditionelle Kohlgerichte wie zum Beispiel Kohlroulade, Grünkohl mit Kassler, Kohlpudding oder Rindschmaus genauso wie zahlreiche neu kreierte Rezepte. Marion Kiese Wetter und Günther Ahr haben mit neuen, frischen Ideen die Köchle um so leckere Gerichte wie Sauerkraut-Blechkuchen, Gebranntes Wirsingkohl-Spätzchen mit Blätterteighaube oder Spitzkohl-Krebs-Törtchen bereichert. Viele Gerichte eignen sich auch für Vegetarier. Sehr ausgefallen sind die Kreationen des Dessert-Kapitels: Dort gibt es zum Beispiel Kohlpralinen mit Blattgold oder eine Wirsing-Bratapfel-Torte zu entdecken. Das essen Kinder gern! heit ein Extra-Kapitel, das Wirsing- und Rosenkohl durch neue Rezepte zu Lieblingsgerichten der Kleinen machen wird. Jede Menge ausgefeilter Tipps und Tricks aus der Küchenpraxis machen dieses Kochbuch zu einem zeitlosen Nachschlagewerk für jeden Haushalt. Alle Vorspeisen, Beilagen, Hauptgerichte und Desserts werden von den Fotografen Ursula Sonnenberg und Hans-Dieter Kellner appetitlich und elegant in Szene gesetzt. Der Autor und weitere Mitwirkende Marion Kiese Wetter, Schauspielerin und Moderatorin, in Hamburg geboren, wurde als Köchin durch die TV-Sendungen Bi uns to Hus, N 3, Sonntagskonzert und Johannes B. Kerner's Kochsendung, ZDF, bekannt. Ihre ebenfalls im Boyens Buchverlag erschienenen Kochbücher Eine Sünde wert, Kann denn Ses Sünde sein?, Nur Ses im Sinn, Aufgefischt, Frstliche Mens - Schleswig-Holstein, Frstliche Mens Niedersachsen, Frstliche Mens Mecklenburg-Vorpommern, Obst aus norddeutschen Gärten, Auf Krabbenfang, Salatexpress und Das trinkt man an der Waterkant entstammen der täglichen Praxis der Köchin des Nordens. Günther Ahr, Ausbildung zum Koch, stieg im Hamburger Spitzenrestaurant Dill bis zum stellvertretenden Küchenchef auf. Weitere Hamburger Stationen: Old Commercial Room, Die Insel und Schifferbrücke. Heute führt er die Bismarck Krabbenstube zur Barkasse.