

(Free and download) Verführung zum Kochen: Genu-Rezepte aus aller Welt

Verführung zum Kochen: Genu-Rezepte aus aller Welt

Von Nigella Lawson

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #550494 in BcherVerffentlicht am: 2004-09-01Abmessungen: 9.96 x 1.10b x 7.80l, Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 47.Mb

Von Nigella Lawson : Verführung zum Kochen: Genu-Rezepte aus aller Welt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Verführung zum Kochen: Genu-Rezepte aus aller Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Verführung zum sndigenVon ZennieDieses Buch ist einfach klasse. Nigella Lawson Rezepte sind immer mit einer kleinen Einleitung versehen, womit das Lesen noch mehr Spa macht. Ich konnte wirklich viele Rezepte verwenden. Die Gerichte sind keine Besonderheiten, aber leicht zu machen und sie sehen immer auch sehr schn aus. Nigella Lawson scheint nicht nur auf den Geschmack der Rezepte zu achten, sondern auch auf die passende Optik. Wie immer sind viel zu viele Eis-Rezepte drin, aber das scheint wohl ihr Fabel zu sein.9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nach diesem Buch zu kochen macht wirklich Spa!Von Media-ManiaDie hier angebotene Rezeptesammlung wirkt vielseitig und apart. Es geht nicht, wie die Autorin auch gleich eingangs herausstellt, um politisch korrektes Kochen mit Zutaten der Saison, wie sie in der Gegend erhllich sind - auch wenn dies natrlich kein

Hindernis darstellen sollte -, sondern darum, mit Vergnügen leckere Gerichte zu zaubern. Lange dauern muss es nicht unbedingt: Nigella Lawson betont das Fteren, dass man ruhig einen guten Fond aus dem Glas verwenden kann, statt einen solchen selbst stundenlang zu kochen. So hat sie auch ihren Ausführungen im Vorwort zufolge nur Gerichte ausgewählt, die sie fter kocht, einfach, weil sie schtig machen im positiven Sinne. Und so wirkt die zwar nach Kategorien geordnete, aber doch recht bunte Auswahl sehr anregend. Man kann eigentlich mit der Lektüre gar nicht aufhören, bis man ein Kapitel abgeschlossen hat, und die meisten Leser dürften bei einem Großteil der Rezepte anmerken: "Das könnte ich doch auch mal probieren!" Selten findet man ausgefallene Zutaten, alle kann man ohne großen Aufwand bekommen, und die Kombinationen haben es in sich. So hebt sich zum Beispiel der beste griechische Salat in der Tat vom "Mainstream" ab; inwiefern, wird hier nicht verraten. Leider findet man nur zu einem Teil der Rezepte Fotos. Das ist in den meisten Fällen nicht schlimm, manchmal aber wäre ein Foto zur Veranschaulichung wünschenswert gewesen, während andere Gerichte eines Fotos nicht unbedingt bedürftig hätten. Dies bildet denn auch den einzigen Kritikpunkt. Ansonsten sind die Rezepte sehr ansprechend aufgemacht und werden von der Autorin sympathisch kommentiert. Der Preis für das umfangreiche Werk ist sicher nicht ganz gering, doch erhält der Käufer "viel tolles Kochbuch" für sein Geld und wird sich daher wohl kaum beschweren: Nach diesem Buch zu kochen macht wirklich Spaß! 11 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach kochen mit Pfiff! Von Claudia Becker, themenguide.de Das ganze Jahr sommerlich leicht kochen und trotzdem im Winter eine ordentlich warme Mahlzeit im Bauch. Geht das denn? Oh ja und die englische Kult-Köchin Nigella Lawson macht's vor. Mediterrane und karibische Rezepte stehen dabei ganz oben auf der Beliebtheitskala von Lawson. Und egal ob Seebarsch mit Safran, Sherry und Pinienkernen" oder Gegrillte Lammlendchen auf Dreierlei Art", ihre Rezepte lassen sich leicht und vor allem schnell zubereiten. Schließlich sollen auch Nach-Feierabend-Köcher und jeder mit wenig Zeit Gesundes und Leckeres zubereiten können. Was nun nicht bedeutet, dass die Gerichte schlicht wären - im Gegenteil. Nigella Lawson kocht mit Pfiff, was der Kühlschrank hergibt. In der Riege der hippen Köche Jamie Oliver und Tim Mälzer nimmt sie einen festen Platz ein. Das Repertoire der Rezepte deckt das gesamte Menspektrum ab Vorspeise, Hauptgang, Dessert und danach köstliche Cocktails mit und ohne Alkohol - na denn, guten Appetit!

.deKeiner von uns kocht, ohne dem Essen etwas von seinem Charakter mitzugeben. Diese ganz persönliche Handschrift hat Nigella Lawson, Food-Autorin der Spitzenklasse, auf 280 Seiten verewigt. Mit 150 Rezepten, sinnlichen und die verschiedensten Stimmungen vermittelnden Fotografien, einem persönlich ansprechenden Text, der beim Kochen wie die hilfreiche Zusprache einer Freundin wirkt, wird das Buch ganz sicher einen Extraplatz in der Küche finden. Mediterrane Speisen, exotische Kompositionen, Sommerrezepte, stibitzt bei Freunden und Familienmitgliedern, da ist für jede Gelegenheit etwas Besonderes dabei, und dazu noch einfach und bestens erklärt. Die Raffinesse macht's: kleine Tricks, der letzte Pfiff, etwa eine ausgefallene Sauce oder ein besonderes Gewürz. Ich habe mit den folgenden Rezepten gespielt, sie verändert und an ihnen gefeilt, bis sie meine Handschrift trugen. Sympathisch schreibt die Autorin, die Küche sei kein Ort aus dem man flichte, sondern an dem man Zuflucht suche. Ebenso berzeugend und engagiert beschreibt sie ihre Gerichte, fast schon mit Lautmalerei. Wie wäre es mit Glückssuppe aus Zucchini? Diese Suppe vertreibt den Blues. Es sind wirklich einfache Gerichte, da ist keine Hemmschwelle zu berwinden. Dennoch hat man schnell das Gefühl, etwas Ausgefallenes auf den Tisch zu bringen. So auch bei dem Altmodischen Tomatensalat, von dem die Autorin, zu recht ins eigene Kochen verliebt, sagt Unerwartet himmlisch. Auch bei den Hauptgerichten geht es hinein in köstliche Vielfalt: Knoblauch-Zitronen-Hähnchen etwa, Marrokanischer Lammbraten, Lachsspieß mit Kokos und Chili und dann vielleicht Himbeeren in Chardonnay-Gelee zum Nachtisch? Komplikationslos also die Gerichte, niveauvoll und ansprechend, in einfacher Eleganz die Aufmachung des Buches und eine Autorin, der man die Lust am Kochen ohne Frage abnimmt. Das Leben ist schwer genug, warum sollte man es sich dann auch noch in der Küche schwer machen? --Barbara Wegmann