

(Read download) Wiener Beiselkochbuch

Wiener Beiselkochbuch

Von Gerd Wolfgang Sievers

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #61186 in BcherVerffentlicht am: 2012-03-08Abmessungen: 8.58 x 1.18b x 6.85l, Einband: Gebundene Ausgabe250 Seiten | File size: 47.Mb

Von Gerd Wolfgang Sievers : Wiener Beiselkochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wiener Beiselkochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wienerischer geht's fast nimmer!Von KoMicDieses Kochbuch ist mehr als nur ein Kochbuch.Es ist auch ein Einblick in kulinarischen Hochburgen, in denen der Chef oft noch selber in der Kche steht,in der Kellner ihre Stammgste kennen und die jeden Zeitgeist, ob hip oder chic, stoisch berstanden haben.Keine hochgestochenen Gourmet- oder Haubengerichte, sondern erdige, bodenstndige Rezepte fr Speisen, die einfach schmecken. Vieles, das schon in Vergessenheit geraten ist (wer kennt noch das Bruckfleisch???)erlebt in diesem Buch einen zweiten Frhling.Typisch fr die Wiener Kche, die ja schon ewig alte Tradition besitzt, ist das Verwerten von allem,was gegessen werden kann. Und darum gibt's auch Hirn mit Ei, Beuschel mit Semmelknodel und Kutteln nebenden Wiener Traditionen Gulyas, Schnitzel und Schweinsbraten.Die Geschichten rund um die Beisel- und Gasthauskultur machen sogar Einheimischen Lust auf einen Besuchin den erwhten Lokalitten, die die altehrwrdigen Rezepte hoch halten, damit Wien bleibt was

es ist -eine Stadt zum Leben, zum Sterben und zwischendurch Genießen. 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr brauchbar Von Messerschmidt Wiener Küche unverfälscht!!! Ja, da sind Gerichte enthalten, die man mit ziemlicher Sicherheit nicht nachkochen wird, aber die Standards, die man zu finden hofft, sind in ansprechender Art und Weise ausgezeichnet - und vollkommen richtig - dargestellt (Abwandlungen sind vollkommen unkompliziert machbar - man muss ja beispielsweise nicht bei jedem Schnitzel unbedingt das Fett wechseln). 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolles Kochbuch Von Kerstin Ich war anfangs etwas skeptisch, da der Autor Deutscher ist :-). Aber alle, bisher gekochten, Rezepte waren absolut top!! Wir verwenden es sehr oft! Super Aufmachung!!!

Kurzbeschreibung Das Wiener Beisel ist eine einzigartige Institution - Ort des Genusses und vertraute Umgebung im zuweilen undurchsichtigen Großstadtdschungel. Und das Wichtigste für die Wiener war sowieso schon immer das herzhaft und gute Essen. Im Laufe seiner langen Geschichte hat sich rund ums Beisel eine eigene Kochstilistik entwickelt, die auf heimischen Lebensmitteln und wunderbaren Rezepten der "guten alten Zeit" basiert. Und dabei nie vergisst, dass sie einfach und stützig zu sein hat. Eine Hommage an das Wiener Beisel, die neben einer umfassenden Rezeptsammlung so manch vergessene Gerichte und Geschichte beinhaltet.