

(Free and download) fr uns gekocht!: Das neue Familien-Kochbuch

## fr uns gekocht!: Das neue Familien-Kochbuch

Von Marlisa Szwillus

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #532060 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-05Abmessungen: 10.63 x .79b x 9.25l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 63.Mb

**Von Marlisa Szwillus : fr uns gekocht!: Das neue Familien-Kochbuch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised fr uns gekocht!: Das neue Familien-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut gemeintes Kochbuch mit verschenktem PotenzialVon Lilian GrobisKurze Bewertung:Chic, inspirierend, gut gemeint. Allerdings nicht unbedingt ein Familienkochbuch. Thema irgendwie leicht verfehlt...Ausfhrliche Bewertung:Die Aufmachung ist hochwertig, die Bilder appetitanregend. Leider gibt es nicht zu jedem Gericht ein optisches Appetithppchen, schade - darauf lege ich bei Kochbchern besonders viel Wert.Die Rezeptvorschle sind sicher gut gemeint, machen aber nicht immer Sinn. Beispielweise gibt es fr die ganze Familie einen Paprika-Avocado-Salat. Fr die Groen gibt es zuztlich noch eine Dose Thunfisch on top. Weil nur Erwachsene diesen essen??! Oft ist die "Erwachsenen-Variante" einfach nur schrfer, mit Chili oder Ingwer aufgepeppt. Das ist mir dann doch zu einfallsls!Die Zubereitungszeit ist bei vielen Gerichten recht lang. Am Wochenende in Ordnung, an Werktagen, wenn beide Elternteile arbeiten mssen, oft zu aufwendig und auch zu kostspielig. Jakobsmuscheln, Garnelen und Lammrcken sind lecker, aber nicht unbedingt Alltagsgerichte.Gut gefallen haben mir die Tipps zum Einkauf und zur Aufbewahrung der Lebensmittel. Auch haben mich einige ungewhnliche Rezepte angesprochen - Radieschenblttersuppe, Risotto aus dem Ofen, etc. Aber von einem Familienkochbuch habe ich mir mehr Rezepte erwartet, die schnell fr die ganze Familie umzusetzen sind.Ein gutes Kochbuch mit tollen Ideen, aber ganz sicher nichts fr den familiren Essensalltag.2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu frh gefreutVon WinterkindBisher habe ich die Kosmos Kochbcher als eine runde Sache erlebt, aber vom "Familienkochbuch" wurde ich doch eher enttuscht. Die anderen drei Sterne Bewertungen haben das meiste schon gesagt, dem kann ich mich leider nur anschliessen: das Kochbuch ist wunderschn aufgemacht, tolle Fotos, hohe Qualitt des Papiers, gute

Texte. Aber es ist eben kein Familienkochbuch im Sinne von "Wie bekomme ich schnell, preiswert und lecker 2 bis 3 Kinder und meinen Mann satt", sondern fällt eher unter die Kategorie "Tolle Rezepte, von meiner Hausmamsel gekocht, die jeden Tag viel Geld fürs Essen ausgeben kann, genug Zeit zum Kochen hat und meine 6 Kinder und den Mann satt bekommt". Es ist eher ein Lifestylekochbuch, als Anregung für mögliche Ideen gut geeignet, aber nicht als Helfer für jeden Tag im stressigen Familienalltag. Fazit: kann man haben, mu man aber nicht. Waren aus dem Bioladen und frische Zutaten vom Markt sind wichtige Grundvoraussetzungen für Rezepte aus diesem Buch. Von der Idee her gut gemeint, aber einfach am Ziel weit vorbei. Dass die Rezepte gut gelingen und gut schmecken, reicht in diesem Fall einfach nicht. 3 etwas magere Sterne. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Inspirierendes Buch, aber kein Familienkochbuch. Von Margarita Unter einem Familienkochbuch habe ich mir etwas anderes vorgestellt: ein Buch, das mir hilft relativ schnell vorzubereitende, leckere Mahlzeiten auf den Tisch zu zaubern. Ein Buch, das mir viele neue Inspirationen gibt, die aber definitiv kindertauglich sind. Ein Buch, bei dem Kinder vielleicht sogar mal mitmachen können. Auch eine Idee was das Budget betrifft wäre nicht schlecht, manchmal ist die Haushaltskasse doch nicht ganz so gefüllt. Ein Rezept aus Jakobsmuscheln, bei dem eine Familie satt werden soll, kostet ein kleines Vermögen. Ausserdem habe ich nicht den Eindruck, dass nach irgendwelchen Kriterien spezialisiert wurde. In einem Buch, das sich Familienkochbuch nennt, hätte ich ganz andere Kapitel als die gängige Sortierung nach Gerichten erwartet, z.B. "Schnelle Küche zwischen Arbeit und Schule", "Kochen mit Kindern", "Ein Festmahl am Wochenende", "Gesundes für Gemsemuffel", "Wir haben Besuch" etc. Das Buch ist nicht anders aufbereitet als andere Rundumschlag-Kochbücher, das Wort Familie steht aus meiner Sicht wirklich aus verkaufstechnischen Vermarktungsgründen im Titel. Ebenfalls nicht ideal ist die Größe des Buches - für das Handwerken in einer kleinen Küche ist es zu groß. Aufgeschlagen nimmt es eine halbe Arbeitsplatte ein. Ich mu aber auch sagen, dass ich in diesem Buch einige anregende Rezepte gefunden habe bei denen ich mir dachte "Die mache ich mal für uns Erwachsene"...aber damit ist ein großer Teil der Familie leider aussen vor. Was ausserdem gut gelungen ist: das ganze Layout des Buches ist sehr ansprechend, macht Appetit und gibt für Kochen mit Muse und für erwachsene Kunden viele Inspirationen. Was mir besonders gefällt sind die kleinen Notizen "was wirklich wichtig ist" in denen "Basics" erklärt werden. Wie putzt man Lauch, in welcher Reihenfolge dinstet man Gemse an, wie bereitet man einen Gratin schon am Vortag vor, wie wickle ich einen Wrap. Das sind so kleine wertvolle Hilfestellungen die man - wenn es aus dem Elternhaus nicht mitgegeben wurde - im Lauf des Lebens mühsam sammeln mu. Auch interessant sind die kleinen "Funoten" in denen der Nährwert einer Mahlzeit kurz beschrieben wird.

Kurzbeschreibung Szenen eines Familien-Alltags: Was koche ich heute Mittag? Pizza, Pfannkuchen oder doch wieder Nudeln mit Sauce? Für den kleinen Gemsemuffel, den man schon vom Kindergarten abholen muss? Für die Groe, die verspätet aus der Schule kommt? Dieses Buch bringt Abwechslung in das Koch-Einerlei: Mit schnellen und preiswerten Rezepten für jeden Tag und etwas aufwendigeren für das Wochenende oder für Gäste. Mit einfachen Abwandlungen für jedes Gericht - damit z.B. die Gemsebeilage mit Banane kombiniert bei den Kleinen genauso gut ankommt, wie die mit Chili und Ingwer gewürzte Variante für die Groen. Für uns gekocht zeigt, wie man saisonale Angebote nutzen, für abends oder den nächsten Tag gleich mitplanen kann und leckere Pausenbrote macht. über den Autor und weitere Mitwirkende: Marlisa Szwillus ist Ernährungswissenschaftlerin und arbeitet als Journalistin und Buchautorin. Sie leitete mehrere Jahre das Kochressort der größten deutschen Zeitschrift für Essen und Trinken.