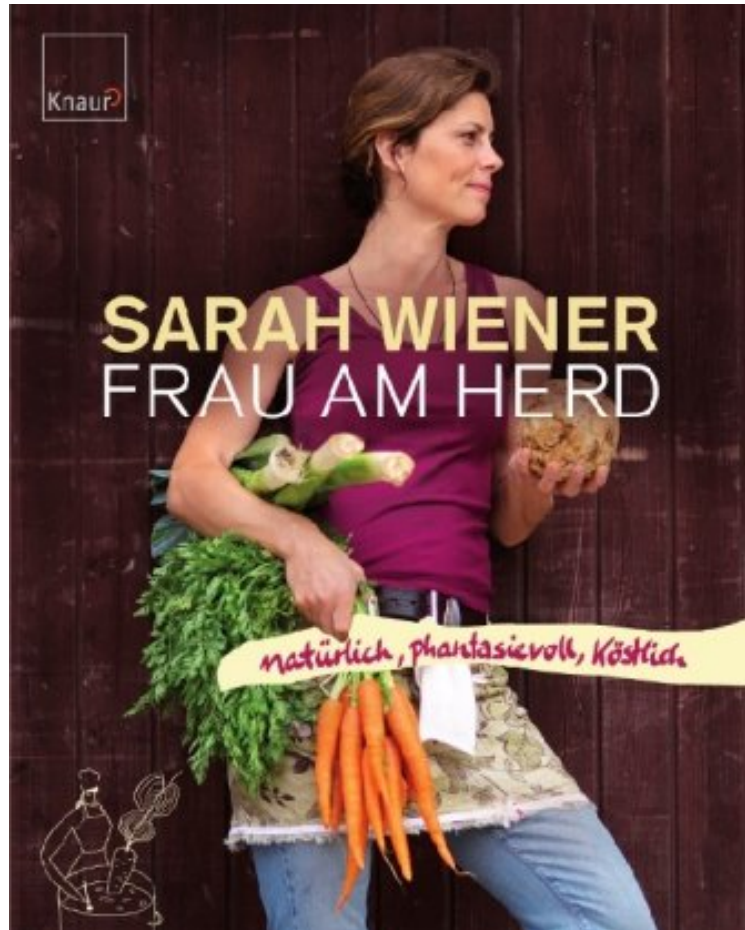


[Library ebook] Frau am Herd: Natrlich, phantasievoll, kstlich

Frau am Herd: Natrlich, phantasievoll, kstlich

Von Sarah Wiener

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #77014 in BcherVerffentlicht am: 2008-10-06Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 10.43 x 1.30b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 44.Mb

Von Sarah Wiener : Frau am Herd: Natrlich, phantasievoll, kstlich before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Frau am Herd: Natrlich, phantasievoll, kstlich:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wahres Juwel dieses Buch - damit schafft es Jeder aus seiner Kche ein Sterne-Restaurant zu machen ! WOW!!!!Von R. LangrockIch war auf der Suche nach guten Rezepten fr saisonalles und regionales Gemse, noch dazu fr Essen und Snacks, die meine Kinder (Jugendlich) auch mgen und kein Gemse mehr stehen lassen - und mit diesem Buch habe ich einen Volltreffer gelandet - meine Mdels sind begeistert, sie lieben alle Gerichte - ich werde gelobt von allen, selbst Freunde kommen gerne, mein Mann ist ebenso begeistert von meinen neuen Kochknsten. Sarah Wiener hat alles so einfach erklrt und beschrieben, man kann mit so wenigen aber den richtigen Zutaten soviel leckere Gerichte kochen, das ist unglaublich. Viele Kruter kannten wir gar nicht, vieles haben wir dazugelernt - wir haben einen Biohof mit Hofladen in direkter Nhe - jetzt wissen wir genau, was wir einkaufen und wie wir es gut verarbeiten - selbst aus Resten wird am nchsten Tag noch was gezaubert - bei uns ist Bio-Kche zu 100% angekommen, und alle lecken nur noch die

Teller ab. Ein wirklich tolles Buch - mit tollen Bildern und Tipps und Aufklungen, DANKE FRAU WIENER! 6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mir etwas zu viel Sarah Wiener ... Von Jarmila Kessler ==
Erfahrungen: == So wie mein Mann denkt, nämlich, dass Frauen nicht hinter's Steuer gehen - und was bei mir auch leider zutrifft -, so denkt mein erwachsener Sohn und Koch, dass Frauen nicht hinter den Herd gehen, weil nur Männer die wahren Köche sind und tatsächlich sind die meisten TV- oder Sternköche eher Männer denn Frauen. Um mir ein wenig zu zeigen, was Frauen kochen können sollen, schenkte er mir dieses Buch. Ha! Wer hat ihn jahrelang ernährt und großgezogen? Ich! Von wem hat er die Grundzüge des Kochens gelernt? Von mir! Aber dennoch ein schönes Buch, was ich da von ihm bekam. Dieses Buch ist ein ganz schön großer Wälzer mit 306 großformatigen Seiten (26,6 x 21,6 cm). Das Buch hat einen Schutzumschlag und ist ohne diesen ganz in auberginfarbenerm Leinwand gebunden. Diese Autorin und Köchin Sarah Wiener kannte ich bis dato nicht. Inzwischen kenne ich sie, denn auf fast jedem Foto in diesem Buch ist sie irgendwie mit drauf: Wie sie Kartoffeln schält, wie sie dahockt in Gummistiefeln oder einfach nur dasteht mit Einmachgläsern in der Hand. Ist mir fast ein bisschen zu viel Sarah Wiener und zu wenig fertige-Gerichte-Fotos. Die Kapitel sind nach Gerichtarten unterteilt: * Kapitel 1 // Salate * Kapitel 2 // Vorspeisen * Kapitel 3 // Suppen * Kapitel 4 // Gemüse * Kapitel 5 // Fleisch * Kapitel 6 // Geflügel * Kapitel 7 // Fisch * Kapitel 8 // Nudel, Reis, Kartoffeln * Kapitel 9 // Eier- und Mehlspeisen * Kapitel 10 // Nachspeisen und Kuchen * Danksagung * Register * Rezeptdolmetscher. Die Rezepte reichen von einfachem Grundrezept einer Knochenbrühe oder eines Linseneintopfes (mit dem Foto von Sarah Wiener und einem Pferd daneben) bis hin zum Zanderfilet auf Lauch (mit Foto von Sarah Wiener und Fischeimer daneben). Also ganz ehrlich: Ich hätte lieber als Foto eines des fertigen Gerichtes gewünscht. Ich hab ja nichts dagegen, wenn sie die Autorin kurz vorstellt und natürlich auch mit Foto, aber bei fast jedem Rezept gibt es entweder gar kein Foto oder eben mit der Autorin daneben. Puhhh - ganz schön viel Sarah Wiener. ganz selten mal mit dem fertigen Gericht daneben. Die Rezepte sind immer für 4 Personen beschrieben, mit Zubereitungszeit, mit Zutatenliste und dann eben Schritt-für-Schritt die Zubereitung. Eigentlich ist die Rezeptauswahl recht gelungen, wirklich alles, was die typische Hausfrau so kocht: (Sarah) Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Gnocchi mit Rucola, Semmelknödel, Fruchtiger Feldsalat mit Hähnchen, versunkener Apfelkuchen und Chili con Carne. Ich glaube fast ihr Name ist Programm, denn viele Rezepte hören sich für mich wienerisch oder eben stereoreicherisch an: Griesschmarrn mit Apfelmus, Blüten-Nagerl-Salat, Topfensemmeln mit wilden Blüten und eben das Wiener Schnitzel ... wenn sich das nicht nach Austria anfühlt! Die Rezepte sind teilweise recht einfach und kinderleicht, andere etwas schwieriger, aber kochbar. Ha! Und im Rezeptdolmetscher österreichisch - Deutsch haben wir den Beweis: Hier wird österreichisch gekocht: Buchteln sind Rohnudeln, Kren ist Meerrettich, Obers ist Sahne und Semmeln sind Brötchen uvm. im alphabetischen Register findet man die Speisen eben alphabetisch sortiert. == Fazit: == Viele Rezepte sind einfach und endlich fand ich auch solche - eigentlich - kinderleichten Grundrezepte wie Semmelknödel oder versunkener Apfelkuchen, die leicht nachzukochen/ -backen sind und garantiert gelingen. Aber die vielen Fotos der Köchen und die wenigen Fotos des Gekochten machen mich ganz kirre... Daher 1 Stern Abzug! Vielen Dank für's Lesen, Bewerten und Kommentieren! by esposa196913 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Basics - Neues - Kreatives Von Anna Purna Wie alle Kochbücher von Sarah Wiener plädiert auch dieses wieder für Regionalität und Saisonalität, ist klar und übersichtlich gehalten und verzichtet auf Unnützes, sowie auf zu viel Chichi. Die Rezepte sind auch für KochanfängerInnen nachkochbar, es stellt ein Basis-Kochbuch dar, indem auch viele Schritt-für-Schritt-Anleitungen vorhanden sind. Doch auch für versierte HobbyköchInnen bietet es viele neue Ideen und Anregungen, die den Köchenalltag wieder spannender gestalten. Das Kochbuch bekommt darum fünf Sterne von mir, weil es für jeden Schwierigkeitsgrad etwas bietet, darauf verzichtet nicht-nachkochbare Profi-Rezepte aufzulisten und außerdem sehr liebevoll und kreativ gestaltet ist. Einen Extra-Pluspunkt dafür, dass sie regional und saisonal bevorzugt und auch das schwierige Thema "Fleisch oder nicht" angesprochen wird.

.de Keine Frage: diese Frau kann kochen, das beweisen 250 wunderbare, alltags- und festtagstaugliche Rezepte. Aber das eigentliche Anliegen dieser engagierten Wienerin ist Aufklärungsarbeit für gesunde Ernährung, artgerechte Tierhaltung und für ein Leben ohne Genfood. Gut kochen heißt nicht perfekt sein, aber mit Respekt handeln. Woran erkenne ich, dass ein Hähnchen nicht aus der Massenhaltung stammt? Welche Leber sind die besten für welche Gerichte, worauf muss ich beim Kauf von frischem Fleisch achten? Sachkundige und lesenswerte Wareninformationen gibt es als Einleitung zu jedem Kapitel, von den Salaten, Vorspeisen, über Suppen, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch bis hin zu Nudeln, Kartoffeln und Reis, Eier- und Mehlspeisen und natürlich dem Nachtisch. Backen ist immer etwas Besonderes. Machen Sie einen großen Bogen um Backmischungen, Fertigeres und künstliche Aromen... Sie ersparen sich damit allenfalls das Denken. Viel Klassisches findet sich unter den Rezepten, natürlich auch das Wiener Schnitzel, neben regionalen Leckereien aber auch international bekannte Gerichte von Saltimbocca bis zum spanischen Knoblauchhuhn. Schade, dass Zutaten, Anleitungen und angelegte Tipps recht unübersichtlich im Layout sind, wenngleich die inhaltliche Gliederung auch bestens ist und man beim Nachkochen keine Probleme hat, es fehlt einfach der optische Pep. Und vielleicht sind denn 33 meist großformatige Bilder der leidenschaftlichen Köchin auch etwas

zuviel des Guten. Dennoch: diese Frau lebt und kocht aus Bezeugung, engagiert sich in Verbänden und als Schirmherrin in Initiativen für den Erhalt der biologischen Vielfalt und für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen. Dieses Engagement nimmt man ihr ab und solange das Buch nicht Frauen an den Herd heilt, ist das auch die Hauptsache. Frau am Herd ist wie Frau am Steuer: oft unterschätzt und doch mit Blick auf Natur, Geschmack und Qualität – auf der Berholspur. – Barbara Wegmann Kurzbeschreibung Sarah Wiener kocht, wie es ihrem Naturell entspricht: mit großer Leidenschaft und tausend Ideen, aber trotzdem bodenständig. Der Geschmack ist ihr dabei das Wichtigste und, dass die Zutaten frisch und ökologisch sind. Am besten, alles ist selbst gemacht, und das ist leichter, als Sie denken: Sarah Wiener präsentiert in ihrem neuen Kochbuch über 250 Rezepte, für die Alltagsküche und für Festtage. Sie zeigt, wie lecker Bio-Küche sein kann, liefert klassische Grundrezepte und erklärt komplizierte Rezepte für Kochanfänger mit Schritt-für-Schritt-Fotos. über den Autor und weitere Mitwirkende Die aus einer österreichischen Künstlerfamilie stammende Sarah Wiener, Jahrgang 1962, ist eine der bekanntesten Spitzenköchinnen Deutschlands. Nach einer wilden Jugendzeit verlässt sie das Internat ohne Schulabschluss, trampelt durch Europa, lebt von Gelegenheitsjobs entdeckt sie durch die Mitarbeit im Restaurant ihres Vaters Ossi Wiener die Leidenschaft fürs Kochen. Mit einem ausgedienten Küchenlasten der NVA übernimmt sie das Catering für Filmproduktionen, ehe sie 2004 durch die Rolle der Mamsell in der TV-Doku Abenteuer 1900 Leben im Gutshaus einem breiteren Publikum bekannt wird. Inzwischen führt Sarah Wiener drei Restaurants in Berlin, u.a. den Hamburger Bahnhof, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Nicht zuletzt seit ihren regelmäßigen Fernsehauftritten bei Kerners Kochshow und ihrer eigenen Fernsehsendung bei ARTE ist Sarah Wiener aus der Riege der deutschen Promi-Küche nicht mehr wegzudenken.