

(Download) Frische Frhlingskche

## Frisehe Frhlingskche

Von Claudia Seifert, Sabine Hans  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #89826 in BcherVerffentlicht am: 2012-02-08Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 46.Mb

**Von Claudia Seifert, Sabine Hans : Frisehe Frhlingskche** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Frisehe Frhlingskche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolle Rezepte und schne BilderVon LeseschneckeEndlich mal wieder ein Kochbuch, deren wunderschnen Fotos man ansieht, dass die Gerichte von normalen Kchinnen und Kchen hergestellt wurden, und nicht aus diesen Hightechkchen stammt.Es gibt ja hunderte dieser Bcher, wo mich allein schon die Bilder verschrecken, weil ich gar nicht wei, wie ich das nachkochen oder arrangieren knnte.Hier nicht! Wohltuend normal arrangierte Zutaten! Und trotzdem hinreiehd schn anzusehende Gerichte. Die Farben sind genau so, wie ich mir ein erwachendes Jahr vorstelle: viel sanftes Grn von frischen Wildkrutern (Unkraut sagt man ja heute nicht mehr) in jeder nur denkbaren Aggregatsform, und herrlich

frische klare Farben von Früchten, aber auch Fleisch, Fisch, Pilzen und sogar gelbstgebackenem Fladenbrot. Die Rezepte sind fast durch die Bank simpel im positivsten Sinn. Wer gerne kocht (so wie ich), aber eben eher die leckere Alltagsküche, als diese High-End-Küche, bevorzugt, hat fast alle Zutaten im Schrank, oder findet sie in einem normalen Supermarkt (nicht Discounter). Die erforderlichen Wildkräuter gibts mittlerweile auf jedem normalen Wochenmarkt (mindestens einen Stand mit saisonalen regionalen Erzeugnissen gibts ja inzwischen überall). Denn was nutzen mir die allerinnovativsten Rezepte, wenn ich mir die Zutaten erst über Internet bestellen muss. Allein schon die Namen der Gerichte machen mir sofort Lust auf Nachkochen, und dann lese ich das Rezept und bin baff, wie unglaublich einfach und schnell das Gericht zu realisieren ist. Egal ob Rhabarbertrüffel mit Blausorbet, Frühlingsmoussaka mit selbstgebackenem Fladenbrot oder Kartoffel-Kohlrabi-Suppe mit Spitzwegerich - alle Rezepte lesen sich leicht und verständlich. Nirgends stoße ich auf eine abschreckende, komplizierte Herstellung. Die meisten Gerichte sind (für 4 Portionen) in ca. einer Stunde zu realisieren. Für Normalküche mit normaler Küchenausstattung. Zusätzlich gibts noch ein paar nützliche Infos, sowie eine hübsch bebilderte Fototafel mit 18 der gängigsten einheimischen Wildkräutern (falls jemand selbst sammeln möchte). Wir haben zuhause etwa einhundert Kochbücher. Und die kommen natürlich nicht immer alle zum Einsatz. Aber es gibt so ein paar Bücher, die wir immer wieder rauskramen, manchmal auch nur, um uns inspirieren zu lassen (nicht unbedingt um 1 zu 1 nachzukochen). Ich denke, dieses Kochbuch wird in die Reihe derer gehören, die wir auch in ein paar Jahren noch regelmäßig nutzen werden - und zwar nicht nur im Frühling, denn viele Gerichte sind saisonunabhängig! Ich finde dieses Kochbuch, nicht zuletzt auch wegen der wunderschönen, appetitanregenden Fotografien, außerordentlich empfehlenswert. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Frühling lässt grühen Von Birgit Httges Ich bekam dieses Buch geschenkt und war sofort begeistert. Die Bilder sind so toll, alles so schön angerichtet, da zieht direkt der Frühling ein! Hilfreich finde ich den Saisonkalender und vor allem auch die bildliche Darstellung der verschiedenen Kräuter, als Stadtmensch kennt man ja doch nicht alles so genau. Die Rezepte sind sehr gut zusammengestellt und man kann sie einfach nachkochen. Ich kann dieses Buch nur empfehlen! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Frühlingsküche Von Markus Hunsicker das Buch ist super viele tolle Anregungen für die Arbeit besonders die Fotos sind super gemacht werde mir davon noch weitere Bücher kaufen

Produktbeschreibung 2012 zahlr. Ill. Frühjahr; Kochbuch; DDC-Notation 641.564 [DDC22ger]; Sachgruppe(n) 640 Hauswirtschaft und Familienleben Pp. 27 cm Aarau; München 160 S. [Neuwertig und ungelesen, als Geschenk geeignet vier 640 Hauswirtschaft und Familienleben ]

Kurzbeschreibung Nach den bereits erfolgreichen Titeln von Claudia Seifert und Sabine Hans zur Sommer-, Herbst- und Winterküche folgt als letzter Band des Jahreszeitenzyklus die Frühlingsküche. Frühling das ist die Zeit des Erwachens, des Neuanfangs nach langen, dunklen Wintermonaten. Augen und Magen sind hungrig auf frisches, saftiges Grün, auf leichte, abwechslungsreiche Gerichte, auf Farbe und Veränderung. Dieses Buch zaubert mit 80 Rezepten den Frühling auf den Teller. Wildkräuter sorgen für wahre Geschmacksexplosionen, frische und neuartige Kombinationen zeigen, welche vielfältigen Möglichkeiten in all den Frühlingsschätzen stecken. So stehen zum Beispiel zarte Lindenblätter, gefüllt mit Schafskäse- Couscous-Füllung, Holunder-Crêpes mit wildem Spargel oder ein Erdbeer-Sauerampfer-Trifle auf dem Menü. Einen Schwerpunkt des Buches bildet naturgemäß der Spargel, der von Mai bis Ende Juni die Küche bereichert und auch zu gewagteren Kreationen einlädt. Begleitet von wunderschönen Stimmungsbildern und einem praktischen Saisonkalender, der auf einen Blick zeigt, wann welche Kräuter, Gemüse und Früchte reif sind. Über den Autor und weitere Mitwirkende Claudia Seifert ist passionierte Köchin. Ihr Markenzeichen sind ihre fantasievollen, neuen Produkt- und Geschmackskombinationen. Seit 2000 arbeitet sie als Foodstylistin und Rezeptautorin für Redaktionen, Werbung und Verlage. Sabine Hans geboren 1964, war Fotoassistentin namhafter Fotografen in Hamburg. Seit 1988 selbstständig als Fotografin für Redaktionen, Verlage und Werbung in den Bereichen Wohnen, Kosmetik und Food. Verschiedene Kochbücher.