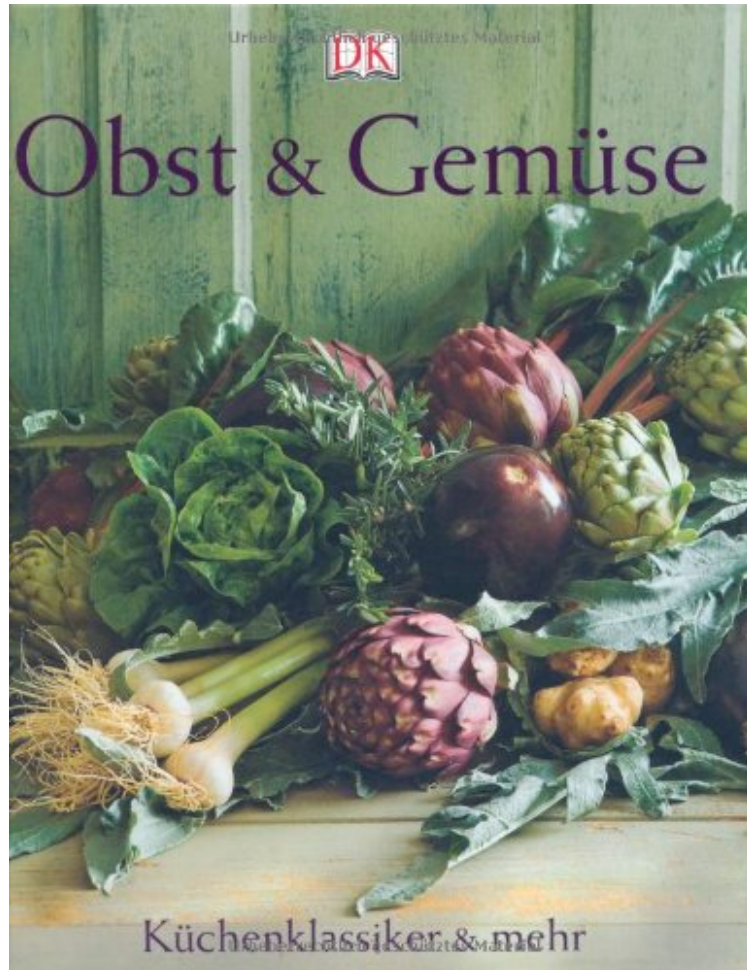


## Obst Gemse

Von Leanne Kitchen

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1214194 in BcherVerffentlicht am: 2010-01Abmessungen: 9.57 x 1.10b x 7.87l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 76.Mb

**Von Leanne Kitchen : Obst Gemse** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Obst Gemse:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mir schmeckt es nichtVon georgebondund was noch schlimmer ist: die Rezepte sind mehrfach fehlerbehaftet und funktionieren schlicht nicht, so wie beschrieben.Zurck zum Anfang: ich pflichte in der Ausgangsbasis meiner Vor-Rezensentin bei - auch mich haben die Rezepte und Fotos zunchst sehr angesprochen.Und so habe ich das Buch gekauft- und dann auch probiert. Das sollte der geneigte Koch/Kchin dringend tun, bevor weitere Bcher dieser Reihe gekauft werden...!In z.B. "Geschmorte (Stangen-)Sellerie" stimmte praktisch nichts:Nicht die Mengenangabe, nicht die Backofentemperatur, nicht die Back- und Kochzeiten.Bei der angegebenen Temperatur tut sich gar nichts (ja- der Backofen ist gemessen und regelt genau).Die Konsistenz der Sauce z.B. soll smig eingedickt in den Backofen und darin soll der Sellerie schmoren.Es braucht nicht viel Fantasie, sich das Ergebnis dieser fehlerhaften Anleitung

vorzustellen. Rezeptabbildung (vom Foodsylist) und Rezeptbeschreibung (von der Resterampe) passen nicht zusammen. Hier wurden ungetestete Rezepte mit guten Bildern aufgehbscht und unter einem Zeitgeist-Motto vermarktet. Schade ums Geld- schlimmer noch, schade um die Zeit, das verdorbene Gemüse und die schlechte Laune, hereingefallen zu sein. Wie schön, dass es gute und in der Praxis erprobte Bücher von KCHEN (nicht Billig-Rezept-Einkauf) gibt, die funktionieren, raffiniert und doch mit wenig Aufwand zu kochen sind, wie z.B. "Genussvoll Vegetarisch" von Yotam Ottolenghi! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mir gefällt es Von Gitta Ein tolles Buch, mit schönen Bildern wo es einfach Spaß macht zu blättern, auszuprobieren ..., ich kann nur sagen, aus dieser Reihe werde ich mir noch mehr Bücher kaufen.

Kurzbeschreibung Traditionelles für Genießer von heute: Die hochwertige Themenkochbuchreihe "Kchenklassiker mehr" verrät die besten Rezepte für internationale Kchenklassiker, die jeder kennen sollte. Das edle Layout und die herausragenden Food-Fotografien machen jeden Band zu einem wertvollen Sammlerstück. Dieser Band enthält rund 120 raffinierte, abwechslungsreiche Ideen rund um das Thema "Obst und Gemüse". Profi-Tipps zu den wichtigsten Kochutensilien und Zubereitungsarten runden die Rezepte ab. Zudem erfährt der Leser, worauf bei der Auswahl von Obst und Gemüse geachtet werden sollte.