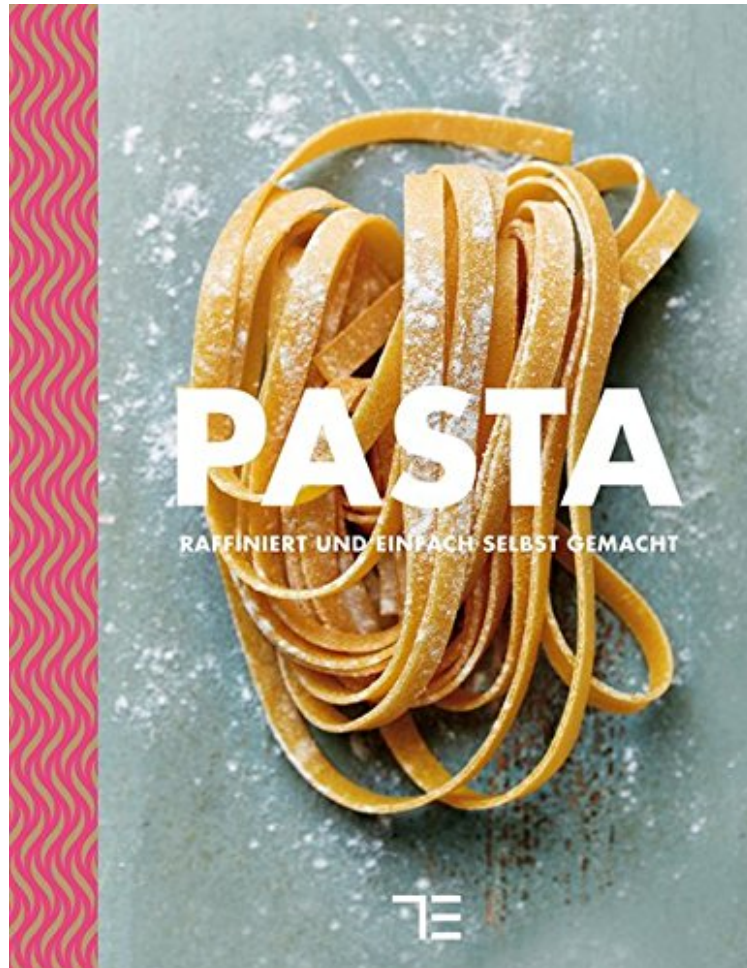


(Free) Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht (Teubner kochen)

Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht (Teubner kochen)

Von Teubner

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #107991 in BcherMarke: TeubnerVerffentlicht am: 2016-02-06Abmessungen: 9.80 x 1.06b x 7.44l, Einband: Gebundene Ausgabe320 Seiten | File size: 73.Mb

Von Teubner : Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht (Teubner kochen) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht (Teubner kochen):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mein erstes TEUBNER Buch. Ab jetzt: Absoluter Fan!Von Laura NeidhardtKommen wir heute mal wieder zu ernsthafter Kochschule und Kochkunst.Der TEUBNER Verlag steht fr anspruchsvolle Rezepte mit ausfhrlicher Kchenpraxis und informativer Warenkunde.Ich mchte heute nher auf das Pasta Buch eingehen, welches am 06.02.2016 erschienen ist. Das Buch "Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht" umfasst 320 Seiten und stammt aus dem GRFE UND UNZER Verlag.Das Buch beginnt mit dem Inhaltserzeichnis und verrt uns, dass es in 5 Kapitel aufgeteilt ist:1. Salate und Vorspeisen2. Suppen und Eintpfe3. Mit Gemse, Fisch, Fleisch4. Gefllte Pasta5. Gnocchi, Sptzle, KleJedes Kapitel beginnt mit einer bersichtsseite. Hier sind alle Rezepttitel mit Seitenzahlen aufgefhr. Man kann also auf einem Blick

erkennen, dass das Kapitel Salate und Vorspeisen 15 Rezepte beinhaltet. Nach den ersten beiden Rezepten, einem Nudelsalat mit Kalamari und einem Farfallesalat mit Thunfisch und Bohnen, wird auf einer Doppelseite beschrieben, wie man Nudeln perfekt gart. Hierzu gibt es 8 Schritte, die diesen Vorgang bildlich und textuell erklären. Es folgen Rezepte für Orecchiette mit Spitzkohl und einem Nudel-Gemüse-Salat mit Kaninchen-Saltimbocca. Im Anschluss folgt wieder Küchenpraxis, in der ausführlich erklärt wird, wie man Nudeln vorgart, aufbewahrt und später wieder aufwärmt. Ein weiterer Einschub im Kapitel lässt sich als Warenkunde betiteln, die sich über 4 Seiten mit asiatischen Nudeln beschäftigt. Hier wird ausführlich erklärt, wofür sie perfekt geeignet sind und wie sie sich von "normalen" Nudeln unterscheiden. Das 2. Kapitel "Suppen und Eintöpfe" liefert eher speziellere Rezepte wie beispielsweise Kartoffel-Speck-Ravioli in Ochsenschwanzessenz, Wildentenravioli mit Maronenschäum oder Gnocchi in Flusskrebstopf mit Morcheln. Das Kapitel beinhaltet eine Doppelseite mit Warenkunde über kurze Nudeln. Hier werden die 10 gängigsten (kleinen) Nudeln mit Bild und kurzem Text beschrieben. Zudem gibt es noch eine Informationsseite mit asiatischen Würstchen. Hier werden unter anderem "Hot Red", "Currypaste", "Asiatische Pilze" und "Zitronengras" erklärt. Das 3. Kapitel "Mit Gemüse, Fisch und Fleisch" scheint das längste Kapitel, mit den meisten Rezepten zu sein. Spaghettini mit weißer Tomaten-Vanille-Sauce, Kastanien-Tagliatelle mit Maronenhülsen, Kakao-Pappardelle mit Wildhasenragout oder Spinat-Tagliatelle mit Garnelen und Spargel sind einige nennenswerte Rezepte. Es gibt in diesem Buch aber auch wieder spannende Themenseiten, wie eine Einführung in die 6 gängigsten langen und flachen Nudeln, eine Doppelseite, die beschreibt, warum Nudeln glücklich machen, oder eine Beschreibung, wie man Nudelteig herstellt inkl. dem sehr gut erprobtem Basisrezept für Nudeln. Es folgt auch eine optische Einführung, was passiert, wenn man Nudelteig aus unterschiedlichen Mehlsorten herstellt. Dazu gehört auch eine Warenkunde über verschiedene Mehle und Grieß aus Weizen. Wie man Nudelteig färben und aromatisieren kann, wird hier auch gezeigt. Wie man Nudeln dann mit der Maschine herstellt, oder alternativ per Hand ausrollt und zu schneiden wird ein paar Seiten weiter auch erklärt. Auch das Formen von Nudeln mit besonderer Form - wie die Schmetterlingsform der Farfalle - von Hand und welche Hilfsmittel man dafür benötigt sind Themen, die in diesem Kapitel behandelt werden. Zudem gibt es am Ende des Kapitels noch Informationen zu chinesischen und japanischen Nudelsorten. Von diesem Kapitel bin ich wirklich begeistert. Es beinhaltet so viele Informationen und gute Erklärungen, sodass ich das Gefühl habe, dass mich dieses Kapitel meinem Lieblingsessen Nudeln viel näher bringt. Das 4. Kapitel "Gefüllte Pasta" ist auch ein großes Kapitel mit vielen Rezepten und zusätzlichen Informationen. Ein Rezept ist meist in 3 Abschnitte aufgeteilt. Der erste Teil bietet Informationen, welche Zutaten man benötigt. Hier wird für jede Rezeptkomponente eine eigene Zutatenliste erstellt. So werden für das Rezept Ravioli mit Auberginenfüllung 4 separate Zutatenlisten angegeben: Zutaten für den Nudelteig, die Füllung, den Gewürzfond und zusätzliche Zutaten für die Verarbeitung. Im Mittelteil der Rezeptseite steht die Rezeptüberschrift und die Zubereitungszeit. Außerdem ist noch das Zubereitungslevel angegeben. Es wird hier in 3 Niveaustufen unterschieden. Im unteren Teil der Seite folgen die Zubereitungsschritte, die optisch in Blöcke getrennt wurden und mit Nummern versehen wurden. Warenkunde und Küchenpraxis bestehen in diesem Kapitel aus folgenden spannenden Inhalten: Halbbrunde Ravioli herstellen, Eckige Ravioli herstellen, Mediterrane Aromen ins Gericht einbinden, eine Füllung für Teigstücken schaffen, Tortellini füllen und formen, eine Anleitung, wie man Cannelloni oder eine Lasagne herstellt. Sollte einmal wenig Zeit und Mühe da sein, seinen Nudelteig selbst herzustellen, gibt es unter der Überschrift "Praktisch und gut: Fertige Pasta" einige Informationen dazu. Mir persönlich gefällt das sehr gut, denn man muss dann kein schlechtes Gewissen haben ein Rezept aus diesem Buch nachzukochen ohne die Nudeln selbst zu machen, sondern auf schon fertige zurückzugreifen. Das nächste Kapitel "Gnocchi, Spätzle, Kle" ist auch schon das letzte Kapitel in diesem Buch. Hier gibt es insgesamt 16 Rezepte wie die Kartoffel-Käse-Gnocchi in Chili mit Pak Choi, Ricotta-Gnocchi mit Kalbsleber und Zwiebeln, Quarkspätzle mit Tofu-Geschneitztem oder Kartoffel-Rosmarin-Kle mit Walnussbrötchen. Lerninhalt in diesem Kapitel: Herstellung von Gnocchi und Schupfnudeln aus Kartoffelteig und eine ausführliche Beschreibung, wie man Spätzle und Knöpfe oder Kle aus Kartoffeln herstellt. Das Buch endet mit einem sechsseitigen Register. Fazit: So ein informatives Buch mit hochwertiger Küchenpraxis und Basisrezepten für diverse Nudelsorten habe ich noch nicht in den Händen gehalten. Für mich ist die Teubner-Kollektion schon ein Symbol für hochwertige Erklärungen und informativen Texten und gut erprobten hochwertigen Rezepten. Das Buch kostet 29,90 Euro und ist den Preis auf jeden Fall wert. Ein Feature zu den Teubner-Büchern: Es gibt eine Smartphone App "TEUBNER kochen". Diese kostenlose App scannt ein Rezeptbild und liefert dir direkt das Rezept auf dein Handy. Du kannst es dir abspeichern und so von unterwegs darauf zugreifen. Man kann sich Einkaufslisten erstellen lassen, die man im Supermarkt abhaken kann. Das finde ich wirklich Spitze und eine große Erleichterung! 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nicht das, was ich erwartet habe, aber ok für Ideen holen. Von Kri+ viele Rezepte und Bilder und gute Erklärung - leider keine nicht sehr viele selbstgemachte Nudelteigvariationen (das hätte ich mir unter dem Titel eher vorgestellt) - erster Rezeptversuch: der Teig ist sehr hart geworden (mache eigentlich den Nudelteig immer selbst, aber anderes Rezept, werde das Rezept ein zweites Mal versuchen) Fazit: für Ideen holen ist es mir eine gute Hilfe (also Saucen usw.), für Nudelteige werde ich es eher nicht verwenden und auf alt bewährte Rezepte setzen. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Buch. Von Heinz Walter. Absolute gute Entscheidung. Neben tollen Rezepten, gibt es genug Erklärungen, wie was richtig geht. Das heißt man kann auch eigene Rezepte kreieren, weil einfach die Basics da sind.

Produktbeschreibung raffiniert und einfach selbstgemacht Gebundenes Buch TEUBNER kochen Pasta bietet über 90 raffinierte Rezepte von Spitzenköchen, die hier für den ambitionierten Hobbykoch nachkochbar gemacht wurden. Zu jedem Rezept liefert TEUBNER Hintergrundinformationen wie Warenkunde, relevante Küchenpraxis und spannende Reportagen rund um das jeweilige Thema. Das alles in einem frischen modernen Layout mit vielen brillanten Fotos.

Kurzbeschreibung TEUBNER kochen Pasta bietet über 90 raffinierte Rezepte von Spitzenköchen, die hier für den ambitionierten Hobbykoch nachkochbar gemacht wurden. Zu jedem Rezept liefert TEUBNER Hintergrundinformationen wie Warenkunde, relevante Küchenpraxis und spannende Reportagen rund um das jeweilige Thema. Das alles in einem frischen modernen Layout mit vielen brillanten Fotos.