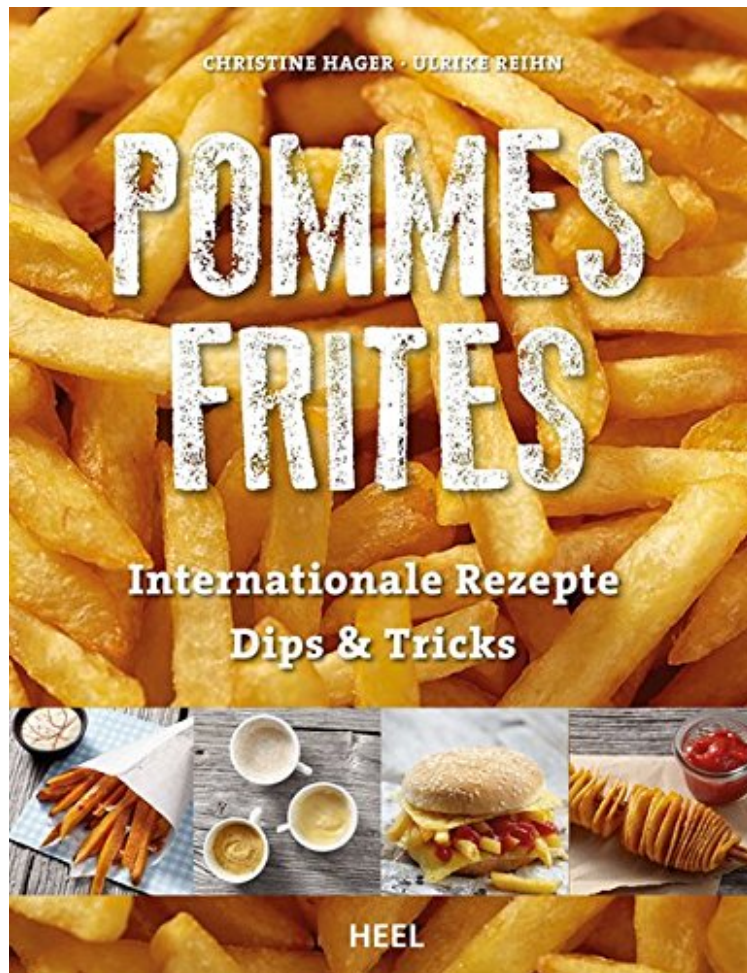


(Ebook pdf) Pommes Frites: Internationale Rezepte, Dips Tricks

Pommes Frites: Internationale Rezepte, Dips Tricks

Von Christine Hager, Ulrike Reihn, Christine Christine Hager, Ulrike Ulrike Reihn
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #33978 in BcherVerffentlicht am: 2013-05-31Abmessungen: 8.31 x .28b x 6.46l, Einband: Taschenbuch80 Seiten | File size: 25.Mb

Von Christine Hager, Ulrike Reihn, Christine Christine Hager, Ulrike Ulrike Reihn : Pommes Frites: Internationale Rezepte, Dips Tricks before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pommes Frites: Internationale Rezepte, Dips Tricks:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfache RezepteVon JuliaHi zusammen,der Autor schreib zu erst etwas ber das Grundlegende Know-How.Sprich alles ber die Art der Kartoffeln und fr was man sie einsetzen kann.Der Rest des Buches besteht dann aus Rezepten fr die Kartoffeln und Dips.Ich hab schon einige ausprobiert und finde sie richtig gut. :)Die meisten Sachen gehen schnell und einfach, nur selten brauch man fr die Rezepte besondere Gerte.LG2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. KARTOFFEL IST NICHT GLEICH KARTOFFELVon l'acheteurJeder kennt sie und fast jeder liebt sie, insbesondere bei Kindern stehen Pommes hoch im Kurs.Ich habe mir kaum ber den Ursprung der Pommes Gedanken gemacht. Tten Pommes gekauft, ab in die Friteuse oder den Backofen und schon war ein schnell zubereitetes

Kartoffelgericht vorhanden. In Abwandlungen gab es mal die klassischen geraden, die gezackten oder auch besonders dicken Pommes mit Beilagen und Mayonnaise oder anderen Soen. In dem Buch "Pommes Frites" der Autorinnen Christine Hager und Ulrike Reihn habe ich mehr über diese so schmackhafte Kartoffelspeise erfahren. Die Erfindung der Pommes wird den Belgiern zugeordnet und diese sind zu einem Synonym für Belgien geworden. Die Franzosen jedoch laut Wikipedia die Erfindung der Pommes ihren einst französischen Straßenhändlern kurz vor der französischen Revolution um 1789 zuschreiben. Wie dem auch sei, Belgien bietet wohl den liberalsten Pommes Frites Genuss der Welt und genau aus diesem Nachbarland sind in dem hier vorhandenen Buch auch jede Menge Rezepte rund um die Kartoffelstbchen in zig verschiedenen Varianten zu finden. Auf 79 Seiten wird dem Leser ein Querschnitt nicht nur rund um die Kartoffel geboten, sondern ebenso über die optimalste Zubereitungsart mit geeigneten Fetten und jede Menge Soen sowie Mayonnaisevarianten. Ausführlich berichten die Autorinnen darüber, dass "Kartoffel nicht gleich Kartoffel" und "Fett ist nicht gleich Fett" ist und somit zu lesen ist, welche Kartoffel und was für Fett oder Öl zu welchem Zweck verwendet werden kann. In dem Kapitel "Anleitung zum Glücklichein" werden die verschiedenen Pommes Varianten vorgestellt, die von der klassischen und schlanken bis zur runden und aufgepoppten sowie der dynamisch gewickelten und endlos gedrehten reicht. Aber auch die schwungvoll gedrehte Pommes und innovativ zubereitete Pommes, die zur Aufnahme von Dips gut geeignet ist, weckte mein Interesse. Die vorhandenen Rezepte mit anschaulichen und appetitanregenden Fotos für die Zubereitung von Pommes und Beilagen sind für zwei und vier Personen berechnet und sehr gut beschrieben. So finden sich neuerdings neben den einfachen Pommes auch die Rezepte "Pommes con Chili" sowie der backene "Gyros-Pommes-Auflauf" auf meiner Speisekarte wieder. Das "Pommes Frites" Buch ist mitsamt einer Porzellan Pommesschale und kleinem Metallsticker für die Aufnahme der Pommes in einem optisch ansprechenden 29 cm x 22 cm großen Karton mit Klarsichtfenster verpackt. Ideal auch zum Verschenken! - Rezensionsexemplar - 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit viel drumrum Von Lina Und Alles gut beschrieben; die Chips sind aber nicht immer die "Hauptsache", sondern zu einem anderen Gericht dazu - z. B. ein "Pommes-Burger", wo die Chips als Schicht auf dem Backwerk mit sind, oder "Fladenbrot mit Pommes". Besonders Raum nehmen die Saucen ein, da sind viele interessante Varianten drin. Insgesamt viel Spielraum für Kreativität. Ein Fehlkauf war das Behältnis nicht.

Kurzbeschreibung DAS Buch für Frittenfans! * Eine Fülle an vielfältigen, teils super schrägen Rezepten * Grafisch toll gestaltet * Für die ganze Familie! Jeder kennt sie, fast jeder liebt sie - und wie einfach das Selbermachen ist, zeigt unser kreatives Pommes-Buch. TK-Tüten aufreien und in den Ofen schieben war gestern. Viel leckerer sind selbst geschnittene Belgische, handgemachte Pommes soufflés, extravagante Tornados oder filigrane Spaghetti-Nester. Und damit Pommes nicht immer in der Variante "rot-weiß" in der Schale landen, zeigen wir Saucen, die so lecker sind, dass die Kartoffelstbchen nicht der alleinige Protagonist bleiben. Abgerundet wird unser Kochbuch für die ganze Familie durch eine Vielzahl an Ideen, bei denen die Pommes nicht nur Begleiter sind, sondern auch ganz im Mittelpunkt stehen, wie z. B. beim Pommes-Burger oder den Chili-Pommes. Also, Messer schärfen, Fritteuse aus dem Keller holen, Saucen rühren und genießen. Und für die echten Fans der Kartoffelstbchen, gibt es das Pommes-Buch aus dem HEEL-Verlag jetzt auch als exklusives Geschenkset: Pommes rot-weiß in Pappschale mit Plastikgabel war gestern. Wer Stil hat, isst die legendären Kartoffelstbchen z.B. veredelt mit Curry-Orangen-Ketchup auf feinem Porzellan mit Edelstahlpicker. Dieses Geschenk-Set ist das ultimative Mitbringsel für jeden Pommes-Fan! Für den echten Liebhaber der Kartoffelstbchen gibt es neben dem Buch mit zahlreichen Pommes-Rezepten eine edle Pommes-Schale aus hochwertigem Ritzenhoff-Porzellan und ein Edelstahl-Picker. So genießt man Pommes de Luxe!