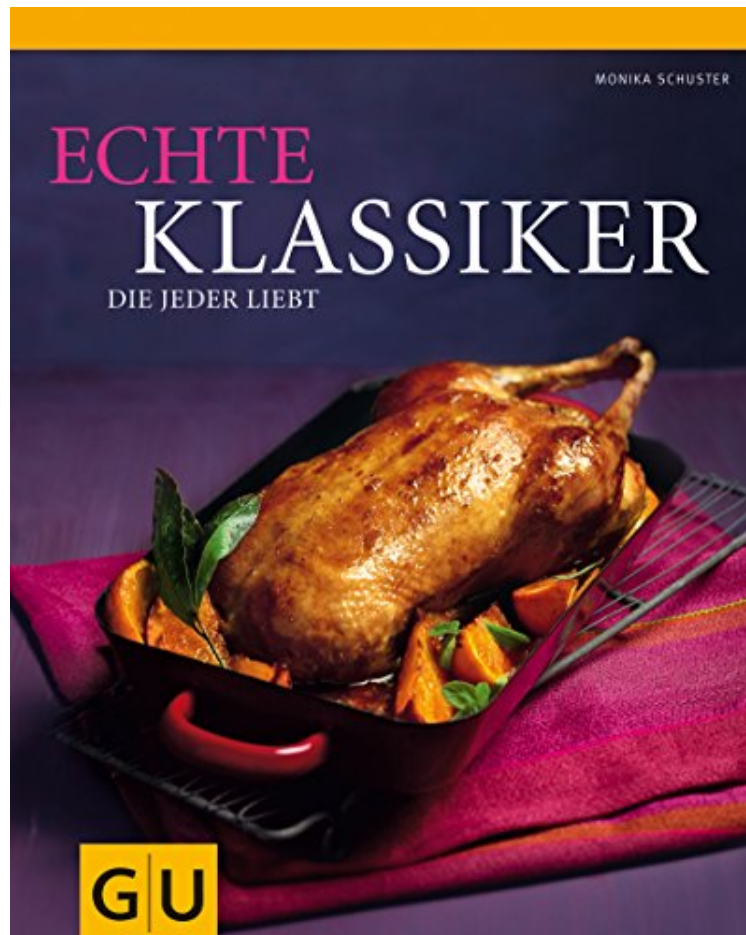


[Download] Echte Klassiker, die jeder liebt (GU Themenkochbuch)

## Echte Klassiker, die jeder liebt (GU Themenkochbuch)

Von Monika Schuster

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #421533 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-07Anzahl der Produkte:  
1Abmessungen: 10.51 x .75b x 8.62l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 38.Mb

**Von Monika Schuster : Echte Klassiker, die jeder liebt (GU Themenkochbuch)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Echte Klassiker, die jeder liebt (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker!Von B. PreinerHabe gerade die Lammkeule mit Fenchelgemse nachgekocht und bin wie von allen bisher gekochten Rezepten begeistert. Przise Mengenangaben und Garzeiten sorgen fr ein gutes Gelingen. Wirklich eine Bereicherung fr Hobbykche mit Rezepten europischer "Klassiker".2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine Lieblingsrezepte in einem BuchVon Michael HohdorfSeit vier Jahren koche ich nach/mit diesem Buch. Von allen meinen Kochbchern - und das sind viele - ist dieses mir das Liebste. Die Gerichte sind schmackhaft, leicht nachzukochen, sie gelingen einfach. Wenig extravagantes, vieles fr den tglichen Gebrauch. Unbedingt empfehlenswert!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Titel sagt allesVon Wally-MausDem Titel ist nichts weiter hinzuzufgen - doch: Die Rezepte gelingen auch noch! Das war es eigentlich schon, da man hier aber

nicht unter 20 Worten bewerten kann (was ist das denn für eine Vorgabe?) noch was: Sollte in keiner Kochbuchsammlung fehlen.

Kurzbeschreibung Unverzichtbar: klassische Rezepte aus den Küchen der Welt. Lieblingsrezepte, die einfach köstlich schmecken und schöne Erinnerungen wachrufen, endlich in einem Buch vereint. Ob Coq au Vin aus Frankreich, der rheinische Sauerbraten, das italienische Vitello tonnato oder ein duftender österreichischer Apfelstrudel - über 80 sorgfältig ausgewählte Gerichte machen das Buch zum Klassiker für die gute Küche, zum Schwelgen und Verwehnen. Damit aber nicht genug: Wie gelingt Coq au vin? Wie wird das Vitello zart und die Knigsberger Klopse aromatisch, wie die mediterrane Lammkeule schön knusprig? Für Unterhaltung ist in Form kleiner Geschichten zu den Rezepten gesorgt: woher sie kommen, wie sie entstanden sind und was sie so besonders macht, dass eben gerade sie zum Klassiker wurden. Die gestalterische Inszenierung unterstützt und ergänzt den Inhalt: eine opulente Fotografie bildet das jeweilige Gericht stimmungsvoll ab. Neben dem Autor und weiteren Mitwirkenden Monika Schuster ist gelernte Köchin und Küchenmeisterin, die u.a. auch die Ladengastronomie des renommierten Feinschmeckerparadieses "Dallmayr" in München leitete. Neben Rezeptentwicklungen für Eckart Witzigmann und zahlreiche Industriekunden arbeitet Monika Schuster auch als Food-Stylistin für GU. Seit 1996 gibt sie Kurse in Kochschulen und kennt daher genau die Fragen und Nöte von Hobbyköchen. Für die Kochschule No.1 hat sie sämtliche Rezepte neu entwickelt. [www.monika-schuster.de](http://www.monika-schuster.de)