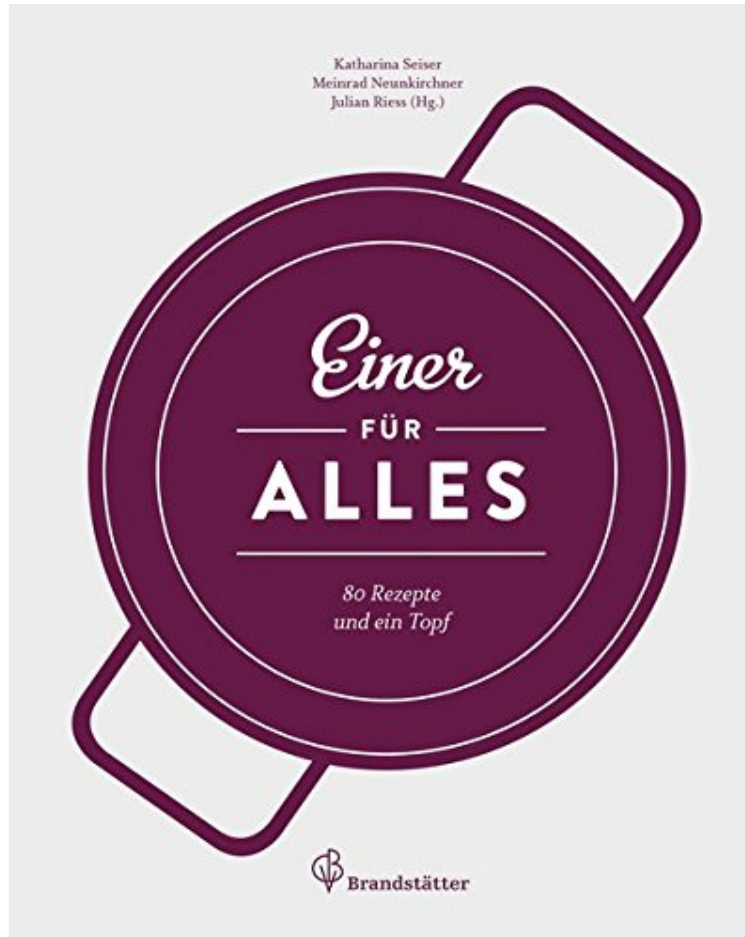


[Read ebook] Einer fr alles - 80 Rezepte und ein Topf

Einer fr alles - 80 Rezepte und ein Topf

Von Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #304083 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-22Abmessungen: 9.69 x 1.18b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 43.Mb

Von Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner : Einer fr alles - 80 Rezepte und ein Topf before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Einer fr alles - 80 Rezepte und ein Topf:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Buchidee und gute Ausfhrung: EinTopf fr allesVon Johanna aus KasselEin innovatives Koch-Buch der Kchin und Foodjournalistin Katharina Seiser mit vielen Rezepten auch vom Koch Meinrad Neunkircher, das hlt, was es verspricht: jede Menge tolle Rezepte die einfach und sicher auch fr Anfnger in einem einzigen Topf zubereitet werden.Warum in einem Topf? Das Kochen in einem Topf hat Tradition. Haben nicht schon unsere Groeltern in einem einzigen Topf gekocht?? Meine Oma schon, denn mal ehrlich, warum 2 Tpfе, wenn es in einem geht? Leider kennen die meisten Menschen nur 3 Entopfrezete und die knnen die Kinder nicht mehr sehen. Da gibt es hiermit Abhilfe. Mehr Energiekosten und mehr Splarbeit, fr 2 Tpfе? Neeeeeeeeee.Daher finde ich dies Buch eine tolle Idee fr die alltglliche Kche.Ja, was gibt es darin Leckeres? Kartoffel-Majoran-Ragout, Wachtelbohnen mi Salbei haben wir gekoch und s'war lecker. Die Rezepte sind aufgeteilt und das macht hier viel Sinn:Frhstck, Suppen, Getreide,

Kchenzauberei (Hunger gro, Butterbrot banal), Pflanzenrezepte (vegetarisch), Klassische Topfgerichte (Ragouts, Schmorgerichte), Aus dem Ofen (Auflufe, Gratins), ein sehr originelles Kapitel Zum Mitnehmen (Zuhause kochen, woanders essen), Heisse Luft (dmpfen und ruchern), und backen. Ein Buch, das fr jeden etwas hat und das Leben von Singles und Familien bereichern wird. Der wertige Einband ist so wertig, wie die Tpf, in denen hier gekocht wird. Das Buch wird vom Kochtopfhersteller Julian Ries herausgegeben und es wird genau erklrt, wieso ein Emailtopf fr die Ewigkeit ist. Emaille ist ein Bezug aus Glas. Deshalb behalten alle Speisen und Zutaten ihren natrlichen, unverflichten Geschmack. Email ist bakterienhemmend und leicht zu reinigen, die glatte Oberflche stellt perfekte Hygiene bei Kochen, Backen und Aufbewahren sicher und ermoglicht gesnderes Kochen auch fr Allergiker. Ich finde das eine gute Idee, und keine Schleichwerbung, denn sonst wre dies wertige Buch teuer. Es hat 2 Lesezeichen (habe ich noch nie in einem neuen Buch gesehen), sehr gute Piktogramme helfen bei der schnellen Orientierung. Das Arbeiten mit Piktogrammen in Kochbchern ist ein neuer Trend, der sinnvoll ist, aber selten so gut gelungen wie hier. Bei sowas bin ich eine strenge Rezensentin, oft sind Piktogramme vllig beladen und man rtselt, was da gemeint ist. Das Layout ist leicht, freundlich und bersichtlich. Das sollte auch mal gesagt werden, denn oft sind Kochbcher beladen, dieses nicht. Alles in allem ein Buch mit spannenden Rezepten, die meine Vorednerin genau aufzählt. Zutaten gibt es berall. Dies Buch ist ein MUST HAVE. 15 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. viele gute Rezepte, aber ... Von Strafrechtler etwas enttäuscht war ich trotzdem. In nicht wenigen Rezepten muss der Topf einmal oder vereinzelt gar mehrfach gesplt werden, was es je nach Kocherfahrung und -gewohnheiten angenehmer macht, doch wieder mehr als nur einen Topf zu verwenden. Etwas mehr Konzentration auf das Thema "Eintpf" htte dem Buch gut getan, manche Gerichte lassen sich ebenso gut oder vereinzelt besser in Pfannen oder Auflaufformen zubereiten. Zum Teil handelt es sich um Aufstriche oder Beilagen, die dann mit Brot und/oder Salat je nach Sichtweise zu einer vollstndigen Ein-Topf-Mahlzeit werden (Meinung der Autoren) oder auch nicht (meine Meinung). Rezepte sind natrlich immer Geschmackssache. Es sind viele gute Sachen dabei, aber auch Seltsames wie ein Eintopf aus Kohlrabi, Petersilienwurzel, Erbsen und weitere Gemse mit Mozzarellawrfeln und Oliven. Sehr interessant finde ich hingegen den Ansatz, einen pikanten "Tee" zu kochen und dann Fisch darber zu dmpfen, das ist wirklich mal etwas Besonderes. Insgesamt wrde ich den meisten Rezepten 4 von 5 Sternen geben. Das Buch ist sehr schn und wertig aufgemacht. 30 empfinde ich als absolut angemessen, ein besonderes Schnppchen ist es aber auch nicht. Meiner Vorrezensentin kann ich da nur insoweit zustimmen, als das Buch keinerlei Schleichwerbung enthlt. Es handelt sich vielmehr um klassische offene Werbung. Beworben werden in erster Linie emaillierte Stahltpfe als solche, in zweiter Linie diejenigen der Firma Riess, deren Chef das Buch herausgibt. Man knnte das bedenklich finden, weil gerade fr Schmorgerichte (die vielleicht auch nicht ohne Grund keinen sehr groen Anteil des Buches ausmachen) dieses Material doch eher selten empfohlen wird, da es Wrme hervorragend leitet, was damit gleichbedeutend ist, dass sie schlecht gespeichert wird. Die Tpf gehen, was man so hrt, tatschlich zum Besten, was es an Stahlemaile gibt, und das Material eignet sich fr manche Verwendungen auch sehr gut, aber an dieser Stelle sollte sich der Leser lieber aus unabhngiger Quelle informieren. Ich persnlich finde es nicht schlimm, da wohl niemand diese "Infos" ungeprft bernehmen wird, sie sehr dezent ber das Buch verteilt sind und der Werbecharakter sowie die Mitwirkung des Herstellers nicht verschwiegen werden. Aber einen Grund, die Werbung fr den Hersteller und seine Sarah-Wiener-Kollektion in meiner Rezension fortzusetzen, sehe ich nach alledem nicht. Den Abzug von den fr die Rezepte verdienten vier Sternen mache ich nicht wegen der Werbung, sondern weil die mit dem Titel jedenfalls bei mir verbundene Vorstellung aus den genannten Grnden nicht optimal verwirklicht wurde. Abschlieend kann ich nur jedem empfehlen, einen Blick in das Buch zu werfen, um selbst einschtzen zu knnen, ob einem die Rezepte zusagen und man deswegen ber die Unzulnglichkeiten hinwegsehen kann. 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Einer fr alles oder die unerschpfliche Vielfalt des Urmeters der Kche Von Ira Moritz In dem neuen Titel von Katharina Seiser und Meinrad Neukirchner, die wir bereits durch den Kochbuchbestseller sterreich Vegetarisch kennen, wird der Titel zum Programm: Es vereint 80 kreative und einfach nachzukochende Rezepte, die alle aus der Feder von Konrad Neukirchner stammen. Alle Rezepte stellen eine eigenstndige Mahlzeit dar, und es wird wirklich nur ein Topf zur Zubereitung bentigt. Endlich mal ein Kochbuch fr jeden Tag, das nicht im Regal verschwindet, weil man sowieso nie die Zeit findet, daraus zu kochen. Dieses Buch besticht durch eine einzigartige Symbiose aus dem Keep it simple-Prinzip, pfiffigen Ideen und Kombinationen, die mich berzeugen und mir Lust machen, gleich loszulegen. Da wird gekocht, gebacken und geruchert was das Zeug hlt. Die Rezepte sind thematisch in die folgenden Kapitel zusammengefasst: Morgenwonne Frhstck Brunch: Abwechslungsreicher Start in den Tag Suppen Klar cremig: Hei oder kalt, Gemse oder Pilze, Fisch oder Fleisch Alles Getreide Krner Nudeln: Ein Topf, viel Geschmack und wenig Arbeit Kchenzauberei Schnell raffiniert: Hunger gro, aber Butterbrot zu banal? Pflanzenreich: Gemse Hlsenfrchte: Hei, lauwarm oder kalt - Hauptsache vegetarisch Ganz Klassisch Ragouts Schmorgerichte: Machen immer satt und froh Aus dem Ofen Auflauf Gratin: Topflappen bereithalten! Zum Mitnehmen Frs Bro fr Feste: Zuhause vorbereiten, woanders essen Heie Luft Dmpfen Ruchern: Wer sagt, dass man im Topf nur kochen kann? Frisch gebacken Ses Brot: Wir backen alles im Topf! Die Rezepte sind kreativ und schnell zuzubereiten und taugen auch, um die Kollegen oder Freunde zu beeindrucken, ohne dass man dazu gleich stundenlang mit Kochen und Splen beschftigt ist. Die Zutatenliste ist dabei bersichtlich und das meiste im gut sortierten Supermarkt auch problemlos zu bekommen. Da gibt es Rezepte wie

Kmmelsuppe mit Rote-Bete- Nockerl, die optisch ein Knaller ist und auch sehr geschmackig daher kommt. Serbisches Reisfleisch mit Peperoni, das mit einer Prise geruchertem Paprikapulver gewrzt wird, wenn man mag, und davon geschmacklich sehr profitiert. Kein Vergleich mit dem eher biedereren Klassiker der 70iger Jahre. Und die Kleinen Bratwrstchen mit Bohnen, Tomaten und Salbei, kinderleicht und schnell zuzubereiten und so lecker! Es ist fr jeden Geschmack und viele Anlsse was dabei, das gefllt mir. Ergnzt wird das durch ein sehr schnes Layout mit vielen erklärenden Piktogrammen und Tipps, appetitlichen Fotos und der bewhrte schnellen Ausstattung der Brandsttter Bcher mit Lesebndchen und einem ansprechendem Cover. Alles aus einem Topf ist ein Kochbuch, das genau meinen Geschmack trifft und es gibt noch so viele Rezeptideen, mit denen ich meine Lieben und Freunde gerne berraschen mchte. Dieser Titel ist mein erstes Buch von Katharina Seiser, aber aufgrund der positiven Erfahrungen damit stehen sterreich Vegetarisch und Italien Vegetarisch jetzt auf meiner Wunschliste. Zum Glck ist bis Weihnachten ja nicht mehr lang

Kurzbeschreibung - 80 Rezepte und 1 Topf - berraschend und unkompliziert alles aus einem Topf! - Von frh bis spt, von Imbiss bis Festessen Ein Topf, der Freude bringt und aus dem wir Gerichte schpfen, die wir lieben - weil sie einfach sind und doch raffiniert. Weil sie modern sind und doch voll guter Erinnerungen stecken. Die Rezepte in diesem Buch sind mehr als nur Eintpfe. Katharina Seiser und Meinrad Neunkirchner bereiten sie berraschend vielfltig und elegant zu. Von salzig bis s, von Imbiss bis Hauptgericht, von Klassikern bis vegetarische Hochgenusse, von Frhstck bis Festessen reicht die Palette der Rezepte. Huhn im Topf, Chili con Carne oder Miesmuschelcouscous werden hier genauso vorgestellt wie Wachtelbohnenragout, gebackene Kartoffelpastete oder Krbiseintopf. Ser Eierkuchen und Tarte Tatin finden ihren Platz neben arabischer Minzsuppe, Risotto mit Steinpilzen oder Ratatouille mit mediterranen Krutern. Im Topf gerucherte Makrelen und Bratwrste runden dieses Buch ab. Die Kapitel sind alltagstauglich nach Zubereitungsart, Zutaten, Zeitaufwand und Saisonalitt gegliedert. Alle vegetarischen Rezepte sind ausgewiesen. So paradox es klingt nichts ist abwechslungsreicher als EIN TOPF! ber den Autor und weitere Mitwirkende Julian Riess ist offen fr neue Ideen und kooperiert gerne mit Kchen, Knstlern und Designern. Sein Credo: Den Werkstoff Emaille in unsere Zeit holen! Er fhrt, in neunter Generation, gemeinsam mit seinem Cousin Friedrich und seiner Cousine Susanne das traditionsreiche sterreichische Unternehmen. Seine Leidenschaft gilt dem Exportgeschft RIESS Emaillegeschrir ist in 35 Lndern weltweit erhltlich. Katharina Seiser ist gelernte Kchin und schreibt kulinarische Geschichten und Rezepte fr Magazine, Zeitungen wie Maxima, Servus Gute Kche, Falstaff, Der Standard, Sddeutsche Zeitung und leidenschaftlich gern Kochbcher, darunter sterreich vegetarisch (2012) und Deutschland vegetarisch (2013). Sie lebt als freie Journalistin und Autorin in Wien. Kulinarische Notizen auf esskultur.at Meinrad Neunkirchner gilt als Meister der Aromen. Seine Spezialitt: Wildpflanzen und Raritten. Die Herausforderung, alltagstaugliche Rezepte fr nur einen Kochtopf zu entwickeln, hat er mit Vergngen angenommen.