

[Read free] Einfach genießen: Kochen Schritt für Schritt

Einfach genießen: Kochen Schritt für Schritt

Von Nigel Slater

audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #24870 in BcherVerffentlicht am: 2015-08-26Abmessungen: 9.37 x 1.34b x 7.68l, Einband: Broschiert448 Seiten | File size: 27.Mb

Von Nigel Slater : Einfach genießen: Kochen Schritt für Schritt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Einfach genießen: Kochen Schritt für Schritt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Dies ist ein Super-Kochbuch!Von P. TheuerObwohl ich schon eine riesige Kochbuch-Sammlung habe und gut und gerne koche, habe ich mir "Nigel Slater - Einfach genießen" bestellt.Neben schneller Lieferung, war das Kochbuch an sich eine groe Berraschung. Praktisch aufgeteilt, viele hilfreiche Tipps, hbsche Bebilderung und - herrliche einfache Rezepte. Natrlich habe ich auch schon 2 Rezepte nachgekocht und was soll ich sagen - lecker, lecker, lecker.Herr N. Slater hat hier ein Kochbuch geschaffen, welches nicht nur leckere Rezepte beinhaltet sondern auch hervorragend geschrieben ist. Man hat das Gefhl als wenn man eine nette Geschichte liest. Kompliment Herr Slater, dieses Kochbuch ist ein Knaller!4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Inspirationen purVon Sabine DBDieses Buch ist eine Quelle für ganz viel Kochideen.Es geht los mit einem Zitat von Nigel Slater Gut essen heißt in Wahrheit nichts weiter als : Gute Zutaten, einfach zubereitet.Und dieses Credo zieht sich durch das ganze Buch.Eine

Einführung lässt den Leser eintauchen in die Denke des Kochs. Beantwortet wird die Frage Warum kochen?, die nicht beantwortet mit, um satt zu werden. Sie lernen Seelenfutter kennen, Kinder bestechen und vieles mehr. Slater stellt dann die Frage Wo möchten Sie essen? und ich habe mich gefragt was das in einem Kochbuch zu suchen hat. Weiter geht es mit dem Aufruf Machen Sie sich nicht soviel Arbeit, kommt mir sehr entgegen, ich habe nicht immer soviel Zeit. Und so geht das Buch weiter. Mit Tipps für einfache Gerichte, egal ob Vorspeise oder Hauptgang. Auch jeden Tag kochen muss nicht sein. Und ermuntert der Autor seine Leser auch noch ohne Rezept zu kochen. Halt steht auf dem Titel nicht Kochen Schritt für Schritt? Keine Anleitungen eines Profis?? Keine ausgefeilten Rezepte?? Nein, kein eine Prise davon, eine davon und man weiß mal wieder nicht was eine Prise ist. Uns erwartet in diesem Buch viel mehr. Es gibt z.B. Listen zum Thema Geschmack verstärken- oder mildern in denen Gemüse, Kräuter, etc. stehen, die zu einem anderen Produkt passen und dies aufpeppen und das immer und nicht bei einem Gericht. Auch himmlische Kombinationen lernen Sie kennen. Es folgen Tipps für wichtige Gertschaften, Listen was man besonders gut grillen kann, im Ofen bruzzeln lässt, usw. Welche Kräuter und Gewürze, was in welchem Monat? Mayonnaise selber machen, eine Bratensoße herstellen, Suppen, und viele andere Rezepte folgen. Rezepte ohne klare Mengenangaben für alle Zutaten aber mit ganz viel Möglichkeiten sie abzuwandeln. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Dem eigenen Appetit folgen, nicht starren Regeln oder aufwendigen Rezepten" Von Dr. M. Das, so lernt man es bereits auf der Buchrückseite, ist Nigel Slaters Koch-Philosophie. Sie passt nicht ganz in die inflationären Fernseh-Kochshows oder andere fernsehgerecht zelebrierte Ereignisse, in denen sich alles ums Kochen dreht. Dort steht immer das Besondere im Blickpunkt. Bei Slater geht es um den Alltag. Das merkt man schon am Anfang seines Kochbuches. Nach dem Abschnitt "Machen Sie sich nicht so viel Arbeit", in dem er kurz aufzeigt, wie man schon mit einfachen und teilweise fertig gekauften Zutaten durch geschicktes Handeln leckere Mahlzeiten zubereiten kann, folgt eine Aufzählung von einfachen Gerichten für verschiedene Jahreszeiten, die nach demselben Prinzip hergestellt werden können. Slaters hat ein Kochbuch für alle geschrieben, die nicht allzu ungeschickt und daran interessiert sind, mit einfachen Mitteln und relativ schnell schmackhafte Mahlzeiten zuzubereiten. Seine Kreationen unterscheiden sich dennoch von den blichen Standardgerichten, weisen aber einen gewissen rustikalen Touch auf, der viele Freiheiten für die eigene Kreativität lässt. Die Grundlagen des Kochens kommen dabei nicht zu kurz. Und sie fügen sich genau in diese Philosophie ein. Bei Slater sieht alles aus wie in einer ganz normalen Küche. Nachdem er seine Philosophie in den ersten Abschnitten erläutert hat, beschreibt er seine Kochausrüstung und kommt dann zur Warenkunde. Alles wird sehr praktisch und lebensnah erklärt. Zwischendurch und nebenbei verrät Slater kleine Tricks und gibt nützliche Tipps. Nach ungefähr 150 Seiten folgen dann die ersten Grundrezepte. Zunächst für Brot, Suppen und Soßen. Darauf aufbauend wird es dann spezieller. Immer unter der Beschriftung "... einfach geniessen" erscheinen Rezepte zu den Themen Suppe, Nudeln, Reis, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst, Gebäck, Cremes, Pudding und Kuchen. Dabei geht Slater genauso vor wie vorne. Immer erfährt man neben den eigentlichen Rezepten zusätzliche Information ("Was noch?") und bekommt Tipps. Das Ganze gibt einem das Gefühl, dass da ein ganz normaler Mensch seine Erfahrungen mit dem Leser teilt, der jedoch sehr genau weiß, was er macht. Das ist kurz gesagt ein besonderes Kochbuch, weil es locker bleibt und dennoch fundiert ist, weil man sich mitgenommen fühlt und die Dinge tatsächlich nachvollziehen kann. Slater ist Engländer. Deshalb sollte man sich über gewisse Vorlieben nicht wundern. Eine wesentliche Rolle spielen sie jedoch eher nicht.

.de Ab und an ein Fertiggericht oder einen abgepackten, fertig gewaschenen Salat aus dem Supermarkt? Warum nicht? Ab und an einfach Suppe und Toast essen? Na klar! Das Leben ist sowieso zu kurz um über angebrannte Bohnen zu weinen. Wie Nigel Slater persönlich in unserem Wohnzimmer und erzählte uns seine Gedanken und Einstellungen zu Essen und Trinken, er würde dabei bestimmt seine Arme über der Sofalehne ausbreiten und die Füße bequem auf den Tisch legen, bevor er uns seine Essphilosophie erläutert. Die lautet auf den Punkt gebracht Einfach geniessen. Bloß nicht die einzelnen Zutaten mit zuviel Beiwerk bis zur Unkenntlichkeit erdrücken. Nur nicht stur auf Mengenangaben und Backtemperaturen fixiert sein. Gelassen geniessen, ohne sich selbst und anderen etwas vorzumachen und mit dem nötigen Augenzwinkern auch mal einfach gerade sein lassen, ist angesagt. Smarties und Baked Beans im Vorratsschrank? Durchaus! Selbstbewusst zu dem stehen, was man mag und was man nicht mag. Aber auch den Mut haben, mal etwas Neues auszuprobieren. Und vor allem immer wieder auch die eigenen Gerichte je nach Lust und Laune variieren, das ist es, was Slater in Einfach geniessen vermittelt. In lockerem, sehr lesenswertem Ton, der durch die gelungene Übersetzung von Martin Waller seine Frische behält, plaudert Slater in der ersten Hälfte darüber, wie man die Küchenarbeit reduzieren kann. Wirft einen Blick auf Salz, Pfeffer und andere Grundzutaten. Kickt Rosenkohl kurzerhand aus der Liste essenswerter Nahrungsmittel und schwärmt stattdessen von chinesischem Blattgemüse. Fisch, Fleisch, Kase und Co. werden ebenfalls mit typischen slaterschen Kommentaren bedacht. Im Anschluss führt uns der britische Autor durch die Jahreszeiten und die für seine Heimat typischen Gerichte, um dann mit einigen wirklich nützlichen Grundrezepten den Rezeptteil zu eröffnen. Der überzeugt durch seine Gradlinigkeit und hält, was Slater im ersten Teil versprochen hat: Einfache Umsetzung, Konzentration auf das Notwendige, so dass die Zutaten ihre Eigenheiten entfalten können. Gemüse-Blätterteig-Paste, schnell und unkompliziert durch die Verwendung von fertigem Blätterteig, wrziges Fischcurry und

seine vielzhligen Variationsmglichkeiten, herrlich einfache Obstrezepte lassen sich im Handumdrehen umsetzen. Empfehlenswert auch fr diejenigen, die keine Lust auf Kochen haben, denn bei Nigel Slaters Einfach genieen ist schon das Lesen ein Genuss. -- Anne Hauschild Pressestimmen Nigel Slater ist die personifizierte Achtsamkeit. Es drfte nicht leicht sein, einen Menschen auf der Welt zu finden, der ein Hhnersandwich mit etwas gebratenem Salat mitfhlender zubereitet. Also auch mitfhlend mit dem Salat. Die ganze Erhabenheit der Schpfung, an der es sich bitte nicht gedankenlos zu versndigen gilt, sitzt bei Slater mit am Tisch. Seinen Krutergarten besucht er in seinen Sendungen wie einen klandestinen Ort letzter Wahrheiten. Jens-Christian Rabe, SDDEUTSCHE ZEITUNG "Das Werk ist nicht nur ein Kochbuch und Nachschlagwerk, sondern auch ein richtiges Lesebuch." Claudia Braunstern, GESCHMEIDIGE KSTLICHKEITEN "Dieses ungewhnliche Kochbuch bringt neue Ideen in das alltgliche Kochverhalten." Christiane Busch, AMAZON "Kein Kochbuch, ein TRAUM!" Janine Binder, AMAZON Kurzbeschreibung Tomatensoe, Hhnerbrhe, Risotto, Schokoladenkuchen Nigel Slater beschreibt in diesem wunderbaren Praxiskochbuch ausfhrlich ber 100 Basisrezepte. Nicht nur der Anfngerkoch wird von Slaters klaren und sinnlichen Texten inspiriert, seinem Bauchgefhl in der Kche zu folgen und das Wesentliche eines Rezepts zu verstehen: Die Wahrheit ist, gutes Essen hat mit nichts anderem als dem einfachen Kochen von guten Zutaten zu tun. Auch im umfangreichen Kapitel zu Zutaten, Kochtechniken, Vorrats-haltung und der Kunst des Abwaschens geht es um die Freude vor, whrend und nach dem Kochen. Folge deinem Appetit und lass dich nicht von Rezepten und Kochregeln unter Druck setzen ist Slaters Philosophie, die in dieser Neuauflage des Klassikers Einfach genieen (Dorling Kindersley, 2006) in jeder Zeile zu spren ist.