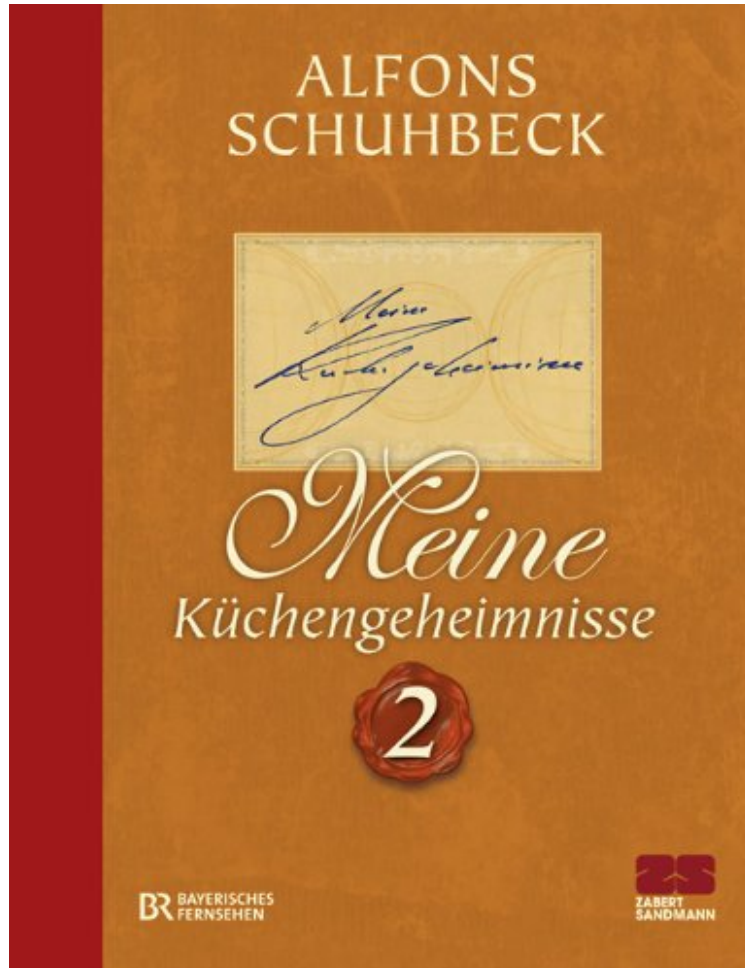


(Free pdf) Meine Kchengeheimnisse 2

## Meine Kchengeheimnisse 2

Von Alfons Schuhbeck  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #16328 in eBooks Veröffentlicht am: 2012-03-14 Erscheinungsdatum: 2012-03-14 File Name: B00G3I7E1Q | File size: 46.Mb

**Von Alfons Schuhbeck : Meine Kchengeheimnisse 2** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Kchengeheimnisse 2:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schuhbecks Zauberbuch Nummer Zwei Von W. Scharfenberger Der Titel "Kchengeheimnisse" ist sicher nicht falsch. Genau so gut htte aber der Begriff Zauberbuch" gewhlt werden knnen. Nicht im Sinne von Taschenspielertricks oder Htchen-Spiel. Sondern im dem Sinn, mit Ganz einfachen 'Tricks' noch leckerer zu kochen. Angefangen bei ganz profanen Gerichten wie Bratkartoffeln ("Das Geheimnis der Zubereitung") bis hin zu ausgefalleneren Gerichten wie Seezunge mit Artischocken und Champagner-Safran Sauce ("Das Geheimnis der Champagnersauce") und Sdtiroler Apfelstrudel mit Weinsabayon ("Das Geheimnis der schnen Optik"), alle Geschmacksrichtungen von s bis herzhaft und alle Ansprache von einfach bis anspruchsvoll bekommen ihren Teil ab. Aufgeteilt ist das reich und appetitanregend mit Farbfotos illustrierte Zauberbuch fnf Kapitel mit diversen Rezepten aus diversen Lndern (sterreich, Italien,

Frankreich, Griechenland, Spanien, Amerika, China, Indien und Thailand). Wobei Alfons Schuhbeck teilweise auch bei den für Mitteleuropäer eher exotischen Rezepten seine bayerische Herkunft nicht verbirgt: "Rindfleischsalat auf bayerisch-thailändische Art" oder "Fleischpflanzerl auf indische Art". Das sieht alles nicht nur lecker aus, das schmeckt auch so. Selbst wer sich mit diesen Kombinationen nicht anfreunden kann oder mag, findet ausreichend herkömmliche Rezepte. Und jede Menge Tipps, Tricks, Hinweisen, Geheimnissen, wie die Gerichte noch besser werden. Egal, in welcher Reihenfolge die beiden Zauberbücher angeschafft werden, sie sind es Beide wert. 14 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alfons Schuhbeck präsentiert internationale Rezepte Von Manfred Orlick Sternekoch Alfons Schuhbeck (Jg. 1949) ist einer der bekanntesten deutschen Promi-Köche. Der Bayer ist Fernseh-Koch, Kochbuch-Autor, Restaurant-Besitzer und Unternehmer. Zuletzt war seine TV-Serie "Meine Küchegeheimnisse" sehr erfolgreich. Nun startet die zweite Staffel dieser Fernsehsendung und im Münchner Zabert Sandmann Verlag ist dazu wiederum das gleichnamige Begleit-Kochbuch erschienen. Dieses Mal steht nicht die heimische bayrische Küche im Mittelpunkt, vielmehr präsentiert Schuhbeck Küchegeheimnisse rund um den Globus. Doch Schuhbeck wäre nicht Schuhbeck, wenn er die internationalen Gerichte nicht mit einem bayerischen Touch servieren würde. Schuhbecks Geschmacksreise beginnt im benachbarten Österreich, wo neben bodenständigen Gerichten wie Waldviertler Topfenkas oder Kruterbackhendl natürlich auch Wiener Schnitzel und Salzburger Nockerln auf den Tisch kommen. Die nächste Gaumenstation ist Italien, das natürlich mediterrane Menüs zu bieten hat, von gebratener Aubergine mit gegrilltem Gemüse und Calamari bis zu Seeteufel und Scampi auf Tomatenragout. Mit Frankreich, Griechenland und Spanien stellt Schuhbeck weitere bekannte europäische Küchen mit einigen ihrer Gaumenfreuden vor. Danach geht es in die weite Welt hinaus: da gibt es amerikanische Spareribs mit Apfel-Kraut-Salat oder mexikanische Maistacos mit Garnelen-Avocado-Salat. Den Abschluss der Küchen-Reise bilden die exotischen Gensse Asiens. Neben den internationalen Rezepten gibt der Chefkoch Schuhbeck aber auch zahlreiche Tipps und Ratschläge zur Zubereitung. Da erfährt man, wie man einen Kaiserschmarren zubereitet oder das Küchegeheimnis der richtigen Truthahnfüllung wird gelüftet. Wie wärmt man die perfekten Spareribs? Wie wird der klassische Strudelteig hergestellt? Was sind die typischen Gewürze der Asien-Küche? Auf all diese Fragen gibt es ausführliche und reich illustrierte Antworten. "Meine Küchegeheimnisse" ist ein ausgezeichnetes Kochbuch mit einer hochwertigen Ausstattung (Papier und Fotos). Der Leser bekommt nicht nur tolle Rezepte sondern auch Tipps für die Küchenpraxis. Die beiden nun vorliegenden Bände sind ein Standardwerk der guten Küche. Da macht es einfach Spaß, den Kochlöffel zu schwingen! Manfred Orlick 4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine Küchegeheimnisse 2 Von Dr. Andreas Job Die Rezepte von Alfons Schuhbeck sind sehr gut zum Nachkochen. Er verzichtet auf "Schnick-Schnack", und verwendet handelsübliche Zutaten, die in einer normal ausgestatteten Küche vorrätig sein sollten. Alle angeratenen Gewürze werden nicht immer in den Gerichten verwendet werden, aber sie schmecken trotzdem!

Kurzbeschreibung Küchegeheimnisse und guten Geschmack gibt es rund um den Globus. Alfons Schuhbeck ist zwar als heimischer Koch in Bayern geerdet, allerdings auch bekannt dafür, dass er gerne in die Kochtöpfe der anderen schaut, weil lernen bildet, und das ist besser als Einbildung. So führt die Geschmacksreise den Sternekoch erst einmal ins benachbarte Österreich, um anschließend langsam und voller Respekt vor anderen Kochkulturen die Gaumenfreuden des europäischen Auslands (wie Italien oder Frankreich) zu testen. Und dann geht er in die weite Welt hinaus: Schmankerl aus den USA sind da genauso dabei wie texanisch-mexikanische Küche oder etwa die Geheimnisse der asiatischen Kochkunst. Schuhbeck trifft die Weltküche, und was dabei herauskommt, ist immer einen Touch bayerisch wie Alfons selbst sagt: Ich koch nicht nach, sondern ich greife Ideen auf und mache dann etwas ganz Eigenes daraus. Kurzbeschreibung Küchegeheimnisse und guten Geschmack gibt es rund um den Globus. Alfons Schuhbeck ist zwar als heimischer Koch in Bayern geerdet, allerdings auch bekannt dafür, dass er gerne in die Kochtöpfe der anderen schaut, weil lernen bildet, und das ist besser als Einbildung. So führt die Geschmacksreise den Sternekoch erst einmal ins benachbarte Österreich, um anschließend langsam und voller Respekt vor anderen Kochkulturen die Gaumenfreuden des europäischen Auslands (wie Italien oder Frankreich) zu testen. Und dann geht er in die weite Welt hinaus: Schmankerl aus den USA sind da genauso dabei wie texanisch-mexikanische Küche oder etwa die Geheimnisse der asiatischen Kochkunst. Schuhbeck trifft die Weltküche, und was dabei herauskommt, ist immer einen Touch bayerisch wie Alfons selbst sagt: Ich koch nicht nach, sondern ich greife Ideen auf und mache dann etwas ganz Eigenes daraus. Der Autor und weitere Mitwirkende Alfons Schuhbeck, 1949 in Traunstein/Oberbayern geboren, absolvierte seine Lehr- und Wanderjahre in Salzburg, Genf, Paris, London und München. Er zählt zu den beliebtesten deutschen Spitzenköchen. 1983 erlangte er seinen ersten Michelin-Stern, 1989 wurde er Koch des Jahres im Gault Millau. Mit seiner charmanten Art und seinem tiefen Know-how hat er sich auch längst in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht. Wie kein Zweiter versteht es Schuhbeck in seiner Küche Traditionsbewusstsein mit Kreativität zu verbinden. Damit liegt er stets am Puls der Zeit. Das beweisen auch seine Bücher, die regelmäßig die Bestsellerlisten stormen, allen voran Meine Küche der Gewürze, das erfolgreichste Kochbuch des Jahres 2009.