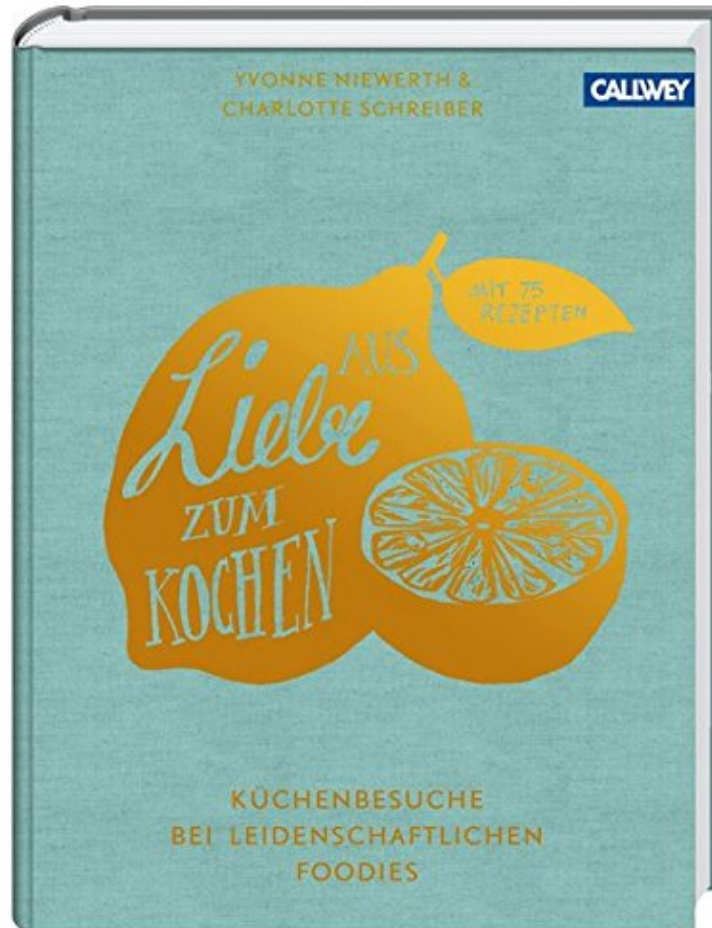


(Download) Aus Liebe zum Kochen: Kchenbesuche bei leidenschaftlichen Foodies - Mit 75 Rezepten

## Aus Liebe zum Kochen: Kchenbesuche bei leidenschaftlichen Foodies - Mit 75 Rezepten

Von Yvonne Niewerth, Charlotte Schreiber  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #386705 in BcherVerffentlicht am: 2014Einband: Gebundene Ausgabe |  
File size: 24.Mb

**Von Yvonne Niewerth, Charlotte Schreiber : Aus Liebe zum Kochen: Kchenbesuche bei leidenschaftlichen Foodies - Mit 75 Rezepten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Aus Liebe zum Kochen: Kchenbesuche bei leidenschaftlichen Foodies - Mit 75 Rezepten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich bin schlichtweg begeistert!Von Ricarda Ohligschlaeger "Herzgedanke"Seit ca. drei Jahren entdecke ich immer mehr das Kochen fr mich und im Laufe der Zeit bin ich auf unzhlige Foodblogs gestoen. Es gibt tolle, ausgefallene, kreative und begeisterte Kche wohin man sieht! 25 Foodies werden im vorliegenden Buch vorgestellt. Sie alle fhren ihre Blogs Aus Liebe zum Kochen, wie der Buchtitel schon verrt.Alle Foodies werden in einem Interview vorgestellt. Sehr persnlich und vor allen Dingen abwechslungsreich schildern die einzelnen Blogger wie sie ihre Leidenschaft zum Kochen entdeckten, welche Gerichte sie lieben und was sie am Kochen fasziniert. Und jeder Blogger stellt im Nachfolgenden

ein paar seiner Rezepte vor. Insgesamt 75 Gerichte beinhaltet das Buch, welches sich nicht nur alleine durch sein Cover von vielen anderen Kochbüchern abhebt. Ich finde nämlich, dass es sehr edel aussieht! Die Rezepte sind ausgefallen bis einfach, deftig bis leicht und simpel bis schwer wer da nichts für sich findet ist es selber schuld. ;) Mein Testkochen begann mit Floorabellas Brot mit fünf Kseorten. Ich muss ja zugeben, dass mich ihr Blog direkt am meisten angesprochen hat, als ich dann danach google bemühte. ([...]) Als zweites probierte ich nämlich direkt die gebratenen Feigen. Den Apfelcrumble werde ich im Laufe der nächsten Tage testen, das ist sicher! Ich testete aber auch noch grünen Zucchini Risotto mit Basilikum von Per Malte. Und was soll ich sagen? Alle drei Gerichte haben ihren Test bestanden. Die Zutaten waren passend bemessen und aufgelistet (die meisten hatte ich eh im Haus und wer mich kennt weiß, dass das schon für Pluspunkte sorgt, da ich keine Lust habe in 3 Geschäfte zu laufen, um alles einzukaufen. Ich wiederhole mich sicher) Das Kse Brot hat diesen Namen definitiv verdient und eignet sich super für Kseereste. Es wird jetzt fertig gemacht. Die Feigen waren eine leckere Sache super simpel noch dazu! Und das letzte Gericht war so ein richtig kleines Seelenessen. Da wurde mir nicht nur im Bauch warm. Wenn ich mir die Postkarte anschau, die ich jetzt schon im Buch kleben habe, werde ich es wohl in den nächsten Wochen kaum aus der Hand legen. Aber es ist kein Wunder, denn bei Rotkohlpesto oder Erbse Minze Parfait werde ich nun mal SEHR neugierig und muss es unbedingt ausprobieren. Fazit für mich: Ich bin sehr begeistert von diesem Buch, welches ich eigentlich nicht schlicht nur Kochbuch nennen würde, da man sehr viel über die Küche hinter den Blogs erfährt. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Foodies über die Schulter geschaut Von Kleeblatt Monika Wer gerne kocht und isst, wie die beiden Autorinnen Yvonne Niewerth Charlotte Schreiber, der ist mit diesem Buch sehr gut beraten. Die beiden haben sich auf den Weg gemacht und in 14 Städte haben sie 25 Küchen über die Schulter geschaut. Nicht nur Berlin, Hamburg, Köln waren ihr Ziel, nein, auch in Stockholm, Paris und London haben sie sich umgeschaut. Die Küche / Köchinnen haben von ihrem Werdegang erzählt und für die beiden gekocht. Dabei haben sie nicht nur gelernte professionelle Köche getroffen, sondern auch Menschen, die auf Umwegen zur Küche gekommen sind, die Chemiker, Opernsänger oder auch Finanzier gelernt haben. Vereint hat sie alle das eine, die Liebe zum Kochen. Korall Elci beispielsweise hat gemeinsam mit seinem Bruder Onur und Freund Olaf die mobile Kcheneinheit "Kitchen Guerilla" erfunden. Sie suchen sich eine Location, an deren Schließtag sie die Küche übernehmen. Mit ausgewählten Zutaten, meist aus der Region oder vom Erzeuger, wird eine Menüidee "gestrickt". Das Event wird per Facebook oder Newsletter eine Woche vorher verbreitet und das große Essen aus Schüsseln kann beginnen. Die beiden Autorinnen haben auch Lauren Lee, besser genannt Frulein Kimchi, getroffen. Die in Korea geborene studierte Opernsängerin kam vor 6 Jahren nach Berlin und vermisste recht schnell die koreanische Küche. Berlin war nicht gerade bekannt für koreanische Gaststätten, so begann sie für sich, die Gerichte ihrer Kindheit nachzukochen. Sie gründete die Firma "Frulein Kimchi", über die sie selbstgemachtes Kimchi verkauft und Kochkurse anbietet. Kimchi ist Gemüse, das man durch Fermentierung haltbar gemacht hat. Oder nehmen wir Teresa, die ihren Job als Designerin an den Nagel hinget und statt dessen Menschen mit vegetarischen Raffinesse glücklich macht. Während sie noch nach einem Lokal suchte, machte sie sich mit dem Fahrrad auf den Weg und verkaufte in Praxen, Kanzleien oder Agenturen fantasievolle Baguettekreationen und hatte damit eine Nische gefunden. An diesen und anderen Werdegängen der Küche lassen uns die beiden Autorinnen teilhaben. Wir wagen mit ihnen gemeinsam einen Blick in diverse Küchen und beobachten die Küche bei der Arbeit. Jeder der vorgestellten Küchen stellt mindestens eines seiner Kochkreationen vor, die fantastisch bebildert wurden. Man bekommt schon Appetit, wenn man sich nur die Fotos ansieht. Ich habe einiges davon nachgemacht, aber nicht alles fotografiert, wer will denn auch schon eine Stulle mit Radieschen von mir sehen? Es ist ein wundervolles Kochbuch mit tollen Rezepten, interessanten Menschen und ihren Geschichten, bei dem man schon Appetit bekommt, wenn man es sich nur anschaut. 6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Aus Liebe zum Kochen Küchenbesuche bei leidenschaftlichen Foodies Von Peter K aus Berlin Neben professionellen Küchen gibt es viele großartige und leidenschaftliche Food Blogger, Restaurantbesitzer, Autoren oder Kritiker, die ihre Liebe zum Kochen, zum Genießen und zu den Produkten teilen. Aus Liebe zum Kochen zeigt 25 leidenschaftliche Foodies, die in ihren Küchen zuhause bei der Zubereitung ihrer Lieblingsgerichte zuschauen lassen. In persönlichen Interviews erhielten Yvonne Niewerth und Charlotte Schreiber Einblicke in die Lebensgeschichten der Protagonisten und zudem die besten Rezepte von den Foodies. Korall Elci beispielsweise kapert mit seiner mobilen Kcheneinheit Kitchen Guerilla geschlossene Restaurants, leer stehende Wohnungen oder Fabriketagen in Hamburg, um sie zu Orten kulinarischer Begegnungen zu machen. Anna Lai und Tobias Bräger hingegen setzen in Berlin bei ihrem Burger-Stand Big Stuff Smoked BBQ auf den originalen BBQ-Smoker aus Tennessee, in dem über Nacht das Fleisch stundenlang geruchert und dann in köstlichen Variationen serviert wird. Die Foodies erzählen uns, wie sie aus der Leidenschaft für ein bestimmtes Lebensgefühl und der tiefen Verbundenheit zum Essen zu begeisterten Küchen, Autoren, Kritikern, Bloggern oder Restaurantbesitzern wurden und so ihre Passion zum Beruf machten. 75 Rezepte mit Inspirationsgarantie wurden von den Foodies zusammengetragen. Beim Lesen dieser Rezepte luft einem das Wasser im Mund zusammen. Der Einblick in die türkische, vietnamesische, englische, französische, deutsche, amerikanische, koreanische, arabische oder amerikanische Landesküche ist so bunt wie die

portrierten Personen.