

[Ebook pdf] Ben Kindler

## Ben Kindler

Von Ben Kindler

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #423017 in BcherVerffentlicht am: 2015-05-05Abmessungen: 9.49 x .47b x 6.65l, Einband: Taschenbuch96 Seiten | File size: 66.Mb

**Von Ben Kindler : Ben Kindler** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Ben Kindler:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Neue Lieblingsrezepte entdeckenVon Dsseldorfer LesefreundeEin kreatives Kochbuch das zum Beispiel eine wunderbare vegetarische Alternative zu Fleisch bietet, nmllich Tofu. Viele Rezepte sind schnell gemacht wie etwa Ingwer-Lachs auf asiatischem Gemsesalat. Doch auch Ses wie Schokoladen-Ernsnussmousse darf bei Ben Kindler nicht fehlen, denn schlielich wei er, was wirklich gut schmeckt. Neben den verschiedenen Zutaten werden auch wichtige Kchengerte wie der Mrser vorgestellt. Gewrze, Kruter, Nsse und mehr lassen sich damit wunderbar zerkleinern. Selbst zunchst unbekannte Aromen (beispielsweise aus dem asiatischen Raum) bekommen eine Chance und entfalten ein sehr schnes

Aroma. Hier taucht man ein in eine Welt zwischen Heimat und fernen Lndern - Ben Kindler hat einfach Respekt vor Lebensmitteln und geht mit den Produkten liebevoll um. Er zeigt exotische Gewrze genauso wie die regionale Kche und weckt damit den Spa und die Freude am Herd.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

InhaltsbersichtVon D. TanKleines, feines Kochbuch von Ben Kindler, der in Freiburg im Breisgau seit 2013 eine sehr erfolgreiche Kochschule betreibt.Dieses Kochbuch enthlt viele schne Bilder, die einfach Lust machen, gleich mitzukochen.Es finden sich tolle Rezepte fr schnelle Klassiker wieder, die Ben Kindler neu interpretiert, und viele leckere Rezepte, in denen Ben Kindler lokale Zutaten mit asiatischen (insbesondere thailndischen) Gewrzen zu einer wahren schmackhaften "Geschmacksexplosion" kombiniert.Fr alle, die Lust auf asiatisch angehauchte "Crossover Kche" haben, sei dieses Buch empfohlen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nichts besonderesVon CarlosNaja, hatte offen gestanden etwas mehr erwartet, wenig Rezepte, viel Werbung, aber leider nichts spezielles, positiv schne Fotos, und ein paar Tipps (Gewrze in der Pfanne erwrmern um die Aromen zu entfalten), Ben Kindler gibt so gute Kochkurse und regt an zur eigenen Kreativitt. Aber dieses Buch ist eine fr mich magere Auswahl von alt Bekanntem, z.B. Garnelen, Lammkarree, Mango CremeSchade ich htte mehr erwartet.

KurzbeschreibungDas erste Kochbuch des Kochs Ben Kinder aus Freiburg, der seit 2013 dort seine eigene Kochschule betreibt. Viele Rezepte aus seinen Kochkursen zum Nachkochen. Inkl vielen Fotos und Zubereitungstipps.