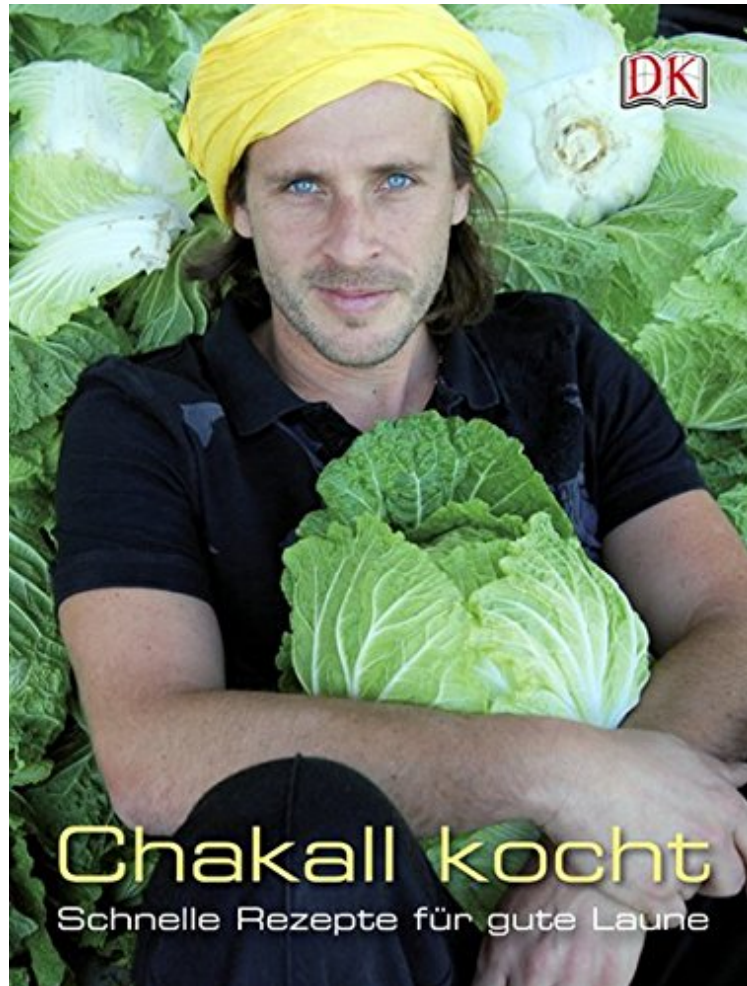


(Download) Chakall kocht: Schnelle Rezepte fr gute Laune

Chakall kocht: Schnelle Rezepte fr gute Laune

Von Chakall

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #193901 in BcherMarke: DK VerlagVerffentlicht am: 2010-09-01Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 10.00 x .98b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 49.Mb

Von Chakall : Chakall kocht: Schnelle Rezepte fr gute Laune before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Chakall kocht: Schnelle Rezepte fr gute Laune:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen13 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht so "neu" und "originell" wie erwartetVon MaraMaIch habe mich aufgrund der vielen positiven Rezensionen sowie einem berzeugenden Besuch im neuen Restaurant von Chakall sehr auf das Buch gefreut.Die Rezepte sind sicherlich auch lecker. Jedoch finde ich die Ankndigung bzw. die Beschreibung auf dem Buchrcken "Entdecken Sie ber 90 originelle neue Gerichte" nicht sehr passend. Denn ich habe mich nun wirklich auf originelle und neue Rezepte gefreut. Jedoch finde ich viele Rezepte weder neu noch originell.So habe ich z.B. diverse Ceviche-Rezepte in meinem lteren Jamie Oliver Buch. Und es ist das x-te Kochbuch, in dem vegetarisches Curry oder Tom Kha Gai beschrieben sind. Chili con Carne ist ja nun auch nicht wirklich neu, zumal er es ziemlich genau so zubereitet, wie ich es seit

Jahren (ohne Kochbuch) tue. Das Gericht als Variante ohne Fleisch, Chili sin Carne, zu kochen, habe ich so ähnlich vor vielen Jahren bei Alfred Birolek gesehen und fand es damals eine tolle Alternative. Das ist für mich jetzt aber auch nicht mehr wirklich neu oder besonders originell. Dann gibt es z.B. ein Rezept für "Camembert mit Honig und rosa Pfeffer": Camembert in der Holzschachtel kaufen, mit Honig betruft in den Ofen, zerstoenen rosa Pfeffer darber, wenn er aus dem Ofen kommt. Brauche ich dazu ein Kochbuch? So fehlen mir bei den Gerichten einfach der Pfiff oder das gewisse Etwas, die eine Überraschung versprechen. Zudem vermisse ich oft auch Hinweise auf Beilagen, die man sich dann selbst besorgen muss (was ja an sich kein Problem ist, aber ich habe in einem Kochbuch auch gerne komplette Gerichte). Fazit: Das Buch lässt mich die gewissen Pfiffe vermissen, ich glaube nicht, dass es Geschmacksexplosionen oder Überraschungen auszulösen vermag. Die Rezepte sind bestimmt an sich gelungen, der Klappentext des Verlags ist jedoch nicht passend, wenn man bereits ein paar Kochbücher von den blühenden Verdächtigen (Jamie Oliver, Yotam Ottolenghi o. .) hat. Vielleicht bin ich ja auch vor allem wegen der aufgrund des Buchrückentextes fehlgeleiteten Erwartungen enttäuscht. Eventuell gut für Kochanfänger geeignet. Vielleicht besitze ich ja auch einfach bereits zu viele "moderne" Kochbücher? 7 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Raffinierte Küche mit wenig Aufwand Von Claudia Jost Ich habe das Kochbuch vorgestern geschenkt bekommen, und gestern bereits das erste Rezept ausprobiert. Es war ohne viel Aufwand zu kochen und einfach köstlich. (Schweinefilet in Wiskeysauce) Mir gefällt sehr gut, dass der Autor immer mal wieder auf die Verwendung von guten Nahrungsmitteln hinweist. Endlich mal weg von der "Geiz ist geil" Mentalität. Und es gibt keine ellenlangen Zutatenlisten, das meiste ist im Haushalt vorhanden, so man sich auch schon vorher intensiver mit dem Thema kochen auseinandergesetzt hat. Der fünfte Stern fehlt, weil mir die Angabe der Garzeiten zum Teil als nicht korrekt erscheint. Hier sollte der Hobbykoch auf seine Erfahrungen zurückgreifen. Kochneulinge sollten zusätzliche Informationen einholen. Alles in allem sehr gelungen und zuerst empfehlenswert. 16 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte und Musiktipps - eine tolle Kombination Von Franziska Damm Ich habe das Buch vor einigen Wochen bestellt, weil mich das Cover angesprochen hat. Und, ehrlich gesagt, auch der Koch. Die Bilder im Inneren sind aber zum Teil noch besser als das Cover. Der Koch Chakall stammt aus Argentinien, lebt aber jetzt in Deutschland. Seine Rezepte wirken modern und international. Obwohl sie kosmopolitisch angehaucht sind, gibt es keine Probleme, die Zutaten zu bekommen. Auch sind sie leicht umzusetzen. Und schnell. Das veranlasst mich, fünf Sterne zu vergeben. Besonders lecker fand ich das Dessert 'Kaffee-Tonka-Mousse'. Habe es schon drei Mal zubereitet. Und dann gibt es noch eine Besonderheit in dem Buch: Chakall gibt zu jedem Kapitel Musiktipps. Das ist nicht nur originell, sondern damit macht auch das Kochen mehr Spaß.

Kurzbeschreibung Chakall, dessen Markenzeichen sein Turban, sein Charisma und sein großes Talent als Entertainer sind, beruht auf Kreativität und Innovation. In Chakall kocht präsentiert der junge Argentinier eine köstliche und anfangertaugliche Fernweh-Küche anhand von 90 spannenden, frischen und einfachen Rezepten! Auf raffinierteste Weise kombiniert er südamerikanische, mediterrane, afrikanische und asiatische Aromen und kreiert so eine wahre Erlebnisreise für den Gaumen. Ob Fisch mit Mango oder Camembert mit Honig und rotem Pfeffer einzigartige Kombinationen geben jedem Gericht den extra Kick! Zudem veranschaulichen exzellente Fotografien die aufregenden Rezeptideen und machen Lust aufs Nachkochen.