

(Download) Sauce! Alles mit

Sauce! Alles mit

Von Susanne Bodensteiner

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1263249 in BcherVerffentlicht am: 2006-02-13Anzahl der Produkte:
1Einband: Taschenbuch64 Seiten | File size: 22.Mb

Von Susanne Bodensteiner : Sauce! Alles mit before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sauce! Alles mit:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Klasse IdeeVon imogenEhrlich gesagt bin ich ziemlich kochfaul aber in diesem Saucenbuch habe ich so originelle und einfache Ideen bekommen, dass ich jetzt fter auch was anderes koche als Nudeln mit Tomatensauce. Zum Beispiel die Sat-Spiechen mit Erdnuss-Sauce oder die Zucchini mit warmer Honig-Vinaigrette sind wirklich lecker und originell.
Ganz toll finde ich die theoretischen Seiten ber "schlanke" Saucen und die kleinen Tricks und Tips. Das kleine Bchlein birgt wirklich viel Information und berraschung.8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
OriginellVon querleserIch liebe Saucen, hatte aber immer Angst, sie seien wahnsinnig gehaltvoll und schwierig herzustellen - aber in der bewhrten GU-Form gibt es etliche gute Tips wie man's z.B. auch weniger fett hinbekommt.
Das Bchlein bietet brigens viel mehr als es verspricht; von wegen nur Saucen - lauter gute Sachen habe ich bereits draus nachgekocht und es bietet viel Anregung zur eigenen Kreativitt.0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. In Ordnung!Von frizimelanieHab das Buch fr 1.- Euro erworben!...mehr ist es in meinen Augen nicht

wert!.....ist jetzt nicht SO hilfreich fr meine Kche!,,,,,,,,,,,,,

Kurzbeschreibung "Das ist so trocken!" - ein oft gehörter Satz, wo Kinder mit am Tisch sitzen. Ganz klar: eine Sauce muss her, und die ist schließlich auch für Erwachsene die heimliche Hauptsache. Aber welche passt wozu? Wie jongliere ich in der Küche die Zubereitung des Hauptgerichts und die der Sauce? Und brauche ich dazu zwei verschiedene Kochbücher - eins für das Gericht, eins für die Sauce? Klar kann man für die Sauce zum Kurzgebratenen auch einfach zum Fertigpäckchen greifen. Aber was da wieder drin ist...Jetzt wird alles einfacher, denn hier kommen Gericht-mit-Sauce-Dreamteams. Von Majoran-Kartoffeln mit Speckstippe über Grillfisch mit Mango-Kokos-Sauce und Kalbsspiechen mit Weißwein-Zitronen-Sauce bis hin zu Schoko-Chili-Parfait mit Kirschsaucen werden in diesem Buch lauter Traumhochzeiten gefeiert: ohne viel Aufwand und garantiert lecker! Und wer das Schnitzel schon in der Pfanne hat und nur noch die Sauce dazu sucht, der sieht in der groben Übersichtstabelle am Schluss auf einen Blick, welche am besten passt. Denn natürlich lassen sich alle Saucen bei Bedarf auch unabhängig von "ihrem" Partnergericht nachkochen. Damit nie wieder der Ruf nach der Ketchupflasche laut wird! Der Verlag über das Buch "Das ist so trocken!" - ein oft gehörter Satz, wo Kinder mit am Tisch sitzen. Ganz klar: eine Sauce muss her, und die ist schließlich auch für Erwachsene die heimliche Hauptsache. Aber welche passt wozu? Wie jongliere ich in der Küche die Zubereitung des Hauptgerichts und die der Sauce? Und brauche ich dazu zwei verschiedene Kochbücher - eins für das Gericht, eins für die Sauce? Klar kann man für die Sauce zum Kurzgebratenen auch einfach zum Fertigpäckchen greifen. Aber was da wieder drin ist...Jetzt wird alles einfacher, denn hier kommen Gericht-mit-Sauce-Dreamteams. Von Majoran- Kartoffeln mit Speckstippe über Grillfisch mit Mango-Kokos-Sauce und Kalbsspiechen mit Weißwein-Zitronen-Sauce bis hin zu Schoko-Chili-Parfait mit Kirschsaucen werden in diesem Buch lauter Traumhochzeiten gefeiert: ohne viel Aufwand und garantiert lecker! Und wer das Schnitzel schon in der Pfanne hat und nur noch die Sauce dazu sucht, der sieht in der groben Übersichtstabelle am Schluss auf einen Blick, welche am besten passt. Denn natürlich lassen sich alle Saucen bei Bedarf auch unabhängig von "ihrem" Partnergericht nachkochen. Damit nie wieder der Ruf nach der Ketchupflasche laut wird! über den Autor und weitere Mitwirkende Susanne Bodensteiner studierte Literaturwissenschaften und war Redakteurin bei "meine Familie ich". Seit mehr als zehn Jahren ist sie als freie Foodjournalistin tätig. Zudem arbeitet sie als Food-Autorin ist leidenschaftliche Bäckerin.