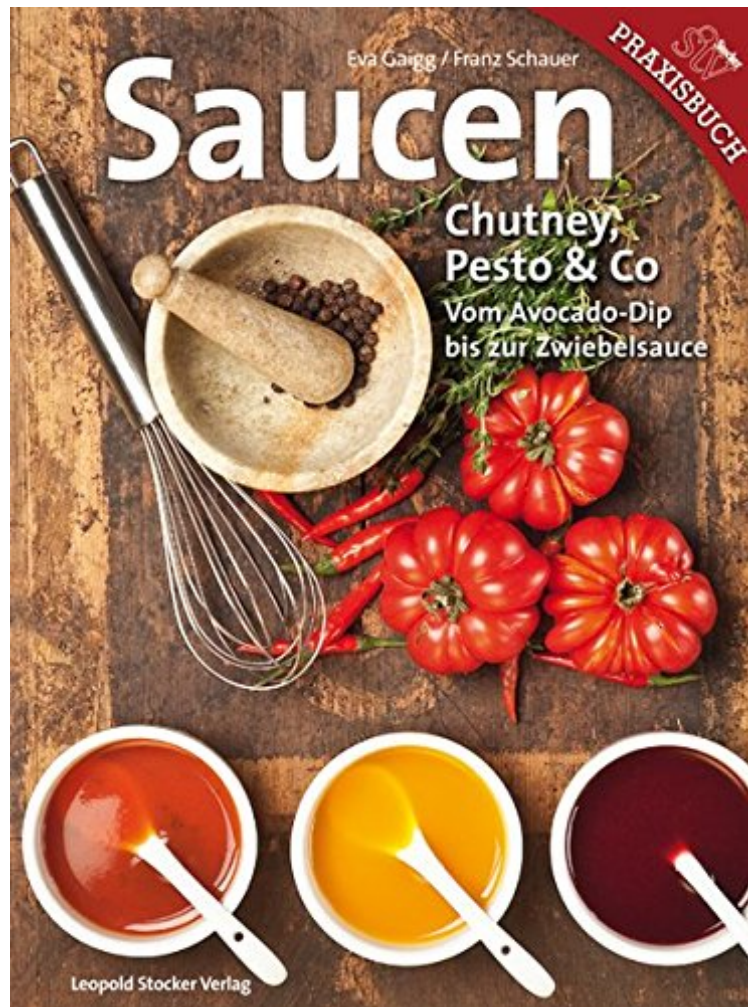


[Download free ebook] Saucen: Chutney, Pesto Co Vom Avocado-Dip bis zur Zwiebelsauce

Saucen: Chutney, Pesto Co Vom Avocado-Dip bis zur Zwiebelsauce

Von Eva Gaigg, Franz Schauer

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #415284 in BcherVerffentlicht am: 2010-10-01Abmessungen: 9.06 x .59b x 6.77l, Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 23.Mb

Von Eva Gaigg, Franz Schauer : Saucen: Chutney, Pesto Co Vom Avocado-Dip bis zur Zwiebelsauce before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Saucen: Chutney, Pesto Co Vom Avocado-Dip bis zur Zwiebelsauce:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Saucen: Chutney, Dids Pesto CoVon rntgenpaulDieses kleine Bchlein beinhaltet eine umfangreiche Sammlung an schnellen , originellen , und vielseitigen Saucen, Chutneys, Dids Pesto Co. Die Rezepte sind auf jeden Fall gelungen und vielseitig. Leider muss ich an dieser Stelle auch das groe Manko dieses Buches ansprechen! Bei allem was hier gut gelungen ist , wird dieses Werk fr viele ein rgebnis werden. Das Buch benutzt viele Begriffe die aus dem sterreichischem Sprachgebrauch stammen und man zum bersetzen simpelster dinge mhevoll nachschlagen muss.Tomaten werden hier ausschlielich als Paradeiser bezeichnet , Kartoffeln als Erdpfel und Pfifferlinge als

Eierschwammerln. Dies ist nur ein kleiner Auszug dessen, was mir leider gehrig den Spa an diesem Buch genommen hat. es ist mhselig und frustrierend diese kryptischen Texte zu entschlsseln.....9 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fantastische Saucen-Vielfalt. Spitze! Von Ziskas Bcherreise Hier offenbart sich eine Saucenvielfalt, die ihresgleichen sucht! 250 kstliche Saucen fr jeden Anlass hlt das Buch aus dem Stocker-Verlag bereit und sie kommen mal 'samtig' als helle Ksesauce daher, dann wieder 'feurig scharf' als Chili-Dip oder 'kalt' auf Mayonnaise-Basis. Der Leser erhlt zu Anfang eine gute Einfhrung in die Saucenkche, sowie einen kleinen Sprach-Kurs in 'sterreichisch', zumindest, was die Kchen-Fachbegriffe angeht. Die Saucen sind sehr bersichtlich nach Themen sortiert, wobei die Hauptkapitel, wie etwa 'Warme Saucen', 'Kalte Saucen' oder 'Chutneys und Relishes' teilweise wiederum einige Unterkapitel beinhalten (z.B. 'Buttersaucen' oder 'Samtsaucen'). Klassiker wie Sauce hollandaise sind ebenso enthalten wie auch recht exotisch klingende Saucen-Rezepturen (Pfirsichsauce, Mandel-Pfeffer-Sauce oder Rhabarbar-Kirschen-Chutney). Die Zubereitung der Saucen wird sehr detailliert beschrieben und mit ansprechenden Fotos ergnzt. Fazit: Es handelt sich um ein sehr vollstndiges Werk zum Thema Saucen, das keinerlei Fragen oder Wnsche offen lsst!

Kurzbeschreibung Von A wie Avocado-Dip bis Z wie Zwiebelsauce reichen die Rezepte dieses Buchs, das die Veredler vieler Gerichte vor den Vorhang bittet: Saucen, Dressings, Chutneys Co. Ob kalt oder warm: Viele Speisen werden erst durch die entsprechende Sauce zum Gaumenkitzel. Dabei ist Sauce natrlich nicht gleich Sauce. Die moderne Kche kennt eine Vielzahl an Begleitern, die die jeweiligen Gerichte vollenden, sei es durch die Abrundung des Geschmacks, sei es durch Harmonisierung oder auch gewollten Kontrast. 250 Saucen werden im Buch Saucen selbst gemacht von Eva Gaigg und Franz Schauer vorgestellt, angefangen von Klassikern wie Bchamel und Hollandaise bis hin zu Exoten wie Ajvar oder Marokkanische Paprikasauce. Neben allen klassischen warmen und kalten Saucen findet man Rezepte fr Chutneys, Relishes, Pestos, Dips und Dressings, die aus der zeitgemen Kche nicht mehr wegzudenken sind. Kostprobe gefllig? Wie wrs mit einem Krbis-Chutney, einem Zucchini-Melonen-Relish, einem Basilikum-Pesto, einem Kaviar-Dip, einem original griechischen Tsatsiki oder schlicht und einfach mit etwas Ketchup natrlich selbst gemacht!