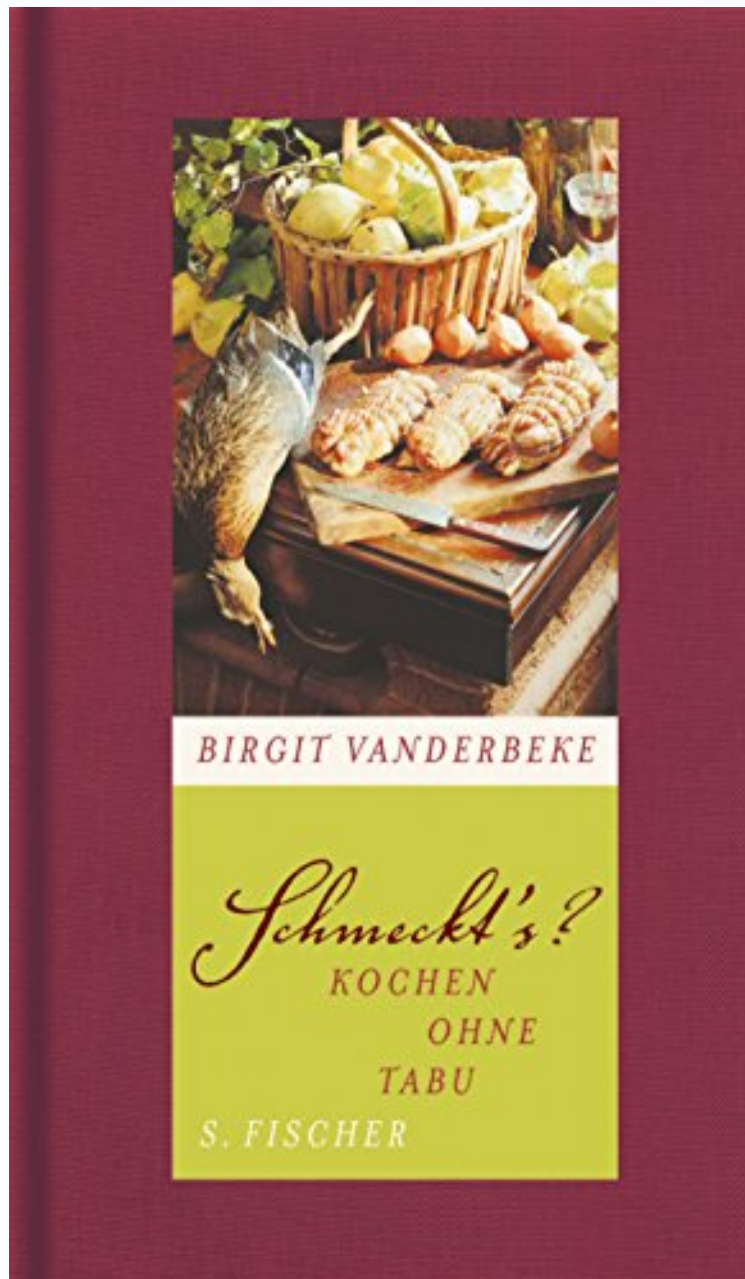


[Pdf free] Schmeckt's?: Kochen ohne Tabu

## Schmeckt's?: Kochen ohne Tabu

Von Birgit Vanderbeke

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #446328 in BcherVerffentlicht am: 2004-10-20Format:  
RestexemplarAbmessungen: 8.66 x .67b x 5.20l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 50.Mb

**Von Birgit Vanderbeke : Schmeckt's?: Kochen ohne Tabu** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schmeckt's?: Kochen ohne Tabu:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 25 von 25 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Buch das zweimal schmeckt: Von Liesel Hahn Ein Buch das zweimal schmeckt: einmal beim Lesen und zum zweiten mal beim Kochen! Endlich mal ein Kochbuch, dass den Fnf-Sterne-Kchen den Wind aus den Segeln nimmt. Wer das Besondere liebt, kommt hier auf seine Kosten. Frau Vanderbeke erzht in flottem Stil, wie Suppen, Innereien, Schnecken etc. lecker angerichtet werden. Aus leicht zu besorgenden Zutaten zaubert sie neben einer oftmals witzigen Anekdote zu demselben schnell und preiswert ein Fnfsterne- Gericht zum Nachkochen. Dabei nimmt sie kein Blatt vor den Mund, whrend sie recht anschaulich erklrt, dass fleischliche Gensse naturgem vor dem Verzehr Lebewesen gewesen sind. Ihre Herangehensweise hat etwas mit Ursprnglichem gemein, denn sie legt uns bei allen Ernhrungsmanierismen" nahe, die Achtung vor dem, was wir essen, zu bewahren. Sie verrt, wie es gelingt, Kindern trotz skeptisch umstehender Erwachsener eine Leckerei wie Zungen-Gulasch schmackhaft zu machen, indem man bei der Zubereitung alle Sinne miteinbezieht und sich den Gesprchen darber Hat das die Kuh im Maul gehabt?" nicht aus falscher Scham und Ekel verweigert. Daraus ergibt sich eine natrliche Einstellung zur Nahrungsaufnahme. Kochen wird nicht in sklavisch zu befolgende Zutatenlisten zerteilt und in Kochnischen abgeschoben, sondern ins praktische Leben integriert. Dies ist kein Buch fr Leute, die im Supermarkt Milch aus der sterilen Blechkuh zapfen; Lieber luftdicht verpackten Wurstaufschnitt verzehren, whrend sie sich vor Stallgeruch, Blutwurst und anderen Natrlichkeiten nasernpfend ekeln, whrend sie im Restaurant fr Rognon de veau saute`a` la de crepes au chablis" viel Geld und Lob verlieren. Aber fr Menschen, die experimentierfreudig das Kochen sowie das Essen als sinnliche Naturerfahrungen" begreifen, ist dieses bibliophil gestaltete Buch ein gefundenes Fressen. 8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochen ohne Tabu Von Thorsten Wiedau Kochen ohne Tabu ist tatschlich ein Kochbuch der ungewhnlichen Art. Zunge, Innereien und Schnecken sind in der Tat fr viele ein Tabuthema. Wer will schon etwas essen, mit dem Tiere ihre Nahrung verdaut haben oder das eine Kuh im Maul hatte? Doch so schlimm ist es gar nicht und dies beweist die Autorin auf 160 interessanten Seiten. Ich mu gleich vorausschicken, das ich oft geschmunzelt habe, zuweilen sogar gelacht, bei den sehr offenen, ehrlichen und vielfach herzerfrischenden Texten der Autorin Birgit Vanderbeke. Nicht alles was Igitt" ist, sollte man auch nicht essen, doch vieles von dem vorgeschlagenen ist tatschlich eine Herausforderung und es war schn zu lesen wie die Autorin damit umgegangen ist. Schnecken, Hirn, Nierchen, Zunge, Gnsestopfleber, Rillets, Seeigel, Muscheln und so weiter, all dies gibt die Autorin in Schmeckt`s" mit vielen kleinen Geschichten zum Besten und ich kann sie persnlich verstehen wenn sie die Schnauze voll hat", von BSE, Zusatzstoffen, E-Nummern, Fertigsuppen, Fleisch ohne Haut und Knochen, Putenfleisch ohne Geschmack und Fischstbchen mit Sgespne paniert, sowie der Vielzahl hat Mittelchen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln... Das Buch ist ein echtes Mu" fr alle Slow Food Kche und Menschen die einfach gerne die offene und ehrliche Meinung anderer schtzen. Es sollte also in jeder Kche nicht fehlen, einfach mal ein Pappschnitzel einsparen und dieses Bchlein kaufen, es hat sich (fr mich) gelohnt! 10 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schmeckt's?: Kochen ohne Tabu ... Von Helga Knig Wer keine Tabus bricht und Vorurteile nicht zur Seite schieben vermag, fr den werden viele nicht alltglige Alltagsgerichte ein Buch mit sieben Siegeln bleiben. Die wissbegierige Autorin hat whrend ihrer Reisen oft in andere Tpfе geguckt und sich zudem mit den Geheimnissen groer Kche, wie Walterspiel, Witzigmann und Bocuse durch entsprechende Lektre auseinandergesetzt. Diese Erfahrungen inspirieren sie bei ihren Experimenten am heimischen Herd. So sind eine Vielzahl unterschiedlichster Gerichte entstanden, angefangen von allerlei Suppen, Ragouts oder Frikasees von der Kalbszunge, aus Entenmgен, von Schnecken aber auch von Muscheln bis hin zu gebackenen Sepiolen oder Heringshckerle. Schlielich wird man darauf aufmerksam gemacht, dass es keine ernstzunehmenden Grnde gibt, bei Speisen aus Lammbirn oder Hammelhoden aufzuschreien. Frau Vanderbeke spricht von der sinnlichen Ebene beim Essen und bei dessen Zubereitung und von der Tuchfhlung, die man zum jeweilig vorliegenden Produkt aufnehmen sollte. Die coole Hobbykchin zeigt, dass urschlich fr viele Ekelgefhle nicht selten ein Mangel an Sachkenntnis ist. Was bedeutet schon ein wenig Fett oder getrocknetes Blut am toten Tier oder Fisch, wenn man dies als solches erkannt und mit dem Messer gelassen entfernt hat? Ist man brutal, wenn man einen Krebs oder Hummer ins heisse Wasser befrdert? Was bedeutet fr Frau Vanderbeke Kchenethik? Fragen dieser Art werden in dem Bchlein klug beantwortet und man erfreut sich beim Lesen dahingehend kleiner Anekdoten und Betrachtungen und natrlich der Rezepte von Gerichten, wie etwa Schnecken mit Knoblauchpree auf Brennesseljus, Ragout aus Kalbs- oder Rinderzunge, gratinierte Austern oder Muscheln, feine Krebse im Sud, sowie getrffelte Poularde und lernt, dass man bei Krakenragout oder gratinierten Schweineschwarten, wie auch Kutteln die Lippen nicht sogleich zusammenpressen und entsetzt vom Herd oder Tisch fliehen muss, sondern stattdessen khl berlegen sollte, ob nicht gerade diese Gerichte am Ende vielleicht den ultimativen Kick fr den Gaumen bedeuten knnten. Ein wunderbares Bchlein.

Produktbeschreibung Tex-mex, fingerfood, thai und cross-over, die ganze Welt brutzelt in einem Wok. Denkt man, denn am Ende luft es meistens auf Pute hinaus, ist naturidentisch, kommt in die Mikrowelle und sehr oft aus der Tte. Der Schinken ist praktisch quadratisch, das Fischstbchen in kindgerechter Fischform zu haben, und aus der Wurst lacht es uns lustig an. Wagen Sie Kche! Kochen Sie mit Birgit Vanderbeke In ihrem Buch erklrt sie, wie es geht, und erzht von Genssen, die ganz leicht auf den Teller zu zaubern sind, wenn man sich nur traut.

ber den Autor und weitere Mitwirkende Birgit Vanderbeke, geboren 1956 in Dahme/Mark, lebt im Süden Frankreichs. Ihr umfangreiches Werk wurde mit zahlreichen Literaturpreisen ausgezeichnet und erscheint im S. Fischer Verlag und Fischer Taschenbuch Verlag. Das Muschelessen und Alberta empfängt einen Liebhaber wurden zu Bestsellern, die Verfilmung der Erzählung Friedliche Zeiten lief 2007 in den deutschen Kinos, zuletzt erschien Die sonderbare Karriere der Frau Choi.