

[Read free ebook] Schnell, einfach, frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten: Gut geplant ist halb gekocht.  
Einfach frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten

## Schnell, einfach, frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten: Gut geplant ist halb gekocht. Einfach frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten

Von Birgit Wschenbach, Renate Kerner  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



Produktinformation -Verkaufsrank: #650549 in BcherVerffentlicht am: 2010-11-22Abmessungen: 8.43 x .59b x 6.26l, Einband: Taschenbuch176 Seiten | File size: 67.Mb

Von Birgit Wschenbach, Renate Kerner : Schnell, einfach, frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten: Gut geplant ist halb gekocht. Einfach frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schnell, einfach, frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten: Gut geplant ist halb gekocht. Einfach frisch und lecker kochen mit 4 Zutaten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach

lecker !! Von Evelin bin rein zufällig auf das Buch gestossen und total begeistert. Gerade wenn man - wie ich - nicht jeden Tag einkaufen möchte und ein wirklich leckeres Essen auf den Tisch bringen will findet man viele einfache und schmackhafte Rezepte. Ich freue mich, dass ich nun wieder Gerichte ohne "fixe Geschmacksverstärker" koche - man hat sich leider zu leicht an diese Tüten-Zutaten gewöhnt. Absolute Kaufempfehlung - ich hoffe auf eine Fortsetzung. 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Jeder kann kochen Von J. Kaufmann Ich bin jetzt in meine 1. eigene Wohnung gezogen und habe mir auf Empfehlung eines Freundes dieses Buch zugelegt. Es ist sehr anfingerfreundlich, da es neben einem aufgelisteten Grundstock Erklärungen enthält, wie man bestimmte Gemüsesorten zubereitet und welche Küchenutensilien man haben sollte. Wenn man dann weiß, dass man für alle im Buch befindlichen Rezepte max. 4 Zutaten dazukaufen muss, macht das ein Einkaufen deutlich entspannter, wenn man gewissenhaft seinen Grundstock (fast alle Zutaten, die sich lange halten!) angelegt hat. Bei den Rezepten ist für jeden was dabei, Fleischgerichte, vegetarische Gerichte, Getränke, Aufstriche, Dips... lauter schöne Sachen, die sich sehr lecker lesen und jetzt nach und nach von mir nachgekocht werden. Ein Buch, dass ich jedem Kochanfänger ans Herz legen würde! 7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit Abstand das beste Kochbuch, das ich kenne Von Reimbrandt Ich kochte früher höchstens mal, wenn ich mal wieder Post vom Finanzamt bekam. Dann aber vor Wut. Ansonsten schwang ich den Kochlöffel nur, um mal eine Dose Ravioli aufzuwärmen. Dieses Buch könnte wirklich etwas an meiner Kochtopfallergie ändern. Denn es erklärt nicht nur Grundsätzliches wie mir die wichtigsten Handgriffe wie etwa Gemüse putzen (ich hätte früher glatt Meister Proper dazu benutzt); es zeigt auch, dass man mit wirklich wenigen Schritten ganz schnell leckere Gerichte zubereiten kann: schnell und gesund. Endgültig überzeugt hat mich die geniale 4-Zutaten-Formel: Nicht nur kochen ist/war nicht so mein Ding; auch der Einkauf von Lebensmitteln ist mir so lieb wie eine Zahnwurzelbehandlung ohne Betäubung. Bei mir muss der Besuch bei REWE Co. in etwa so ablaufen: rein - 'raus - 'fddich! Und bitte, bitte möglichst unter 59 Sekunden. Danke der 4-Zutaten-Formel wird dieser urmnlichste aller Wunschtrume tatsächlich wahr! (Fast jedenfalls.) Ich wollte es selbst nicht so recht glauben, aber dieser geniale Kniff funktioniert tatsächlich. Kein stundenlanger Zeitverlust hinterm Einkaufswagen mehr. Vielmehr ist der Einkauf ruck, zuck erledigt. Darauf wäre ich allein nie gekommen. Und 16 Euro ist ein angemessener, fairer Preis für solch ein wirklich pfiffiges und praktisches Kochbuch. Nicht nur Bruzzel-Dummys wie mir werden daran ihre helle Freude haben. Nicht zuletzt ist es ein klasse Geschenk, das immer gut ankommt.

Pressestimmen Mit dem Kochbuch '4 Zutaten' konnten eine Katzwinkeler Köchin und ihre Co-Autorin eine echte Marktlücke entdeckt haben. Das Konzept: Für jedes Rezept müssen maximal vier leicht erhältliche Zutaten hinzugekauft werden. ...Ein genial-simples Konzept, das für frischen Wind im Kochbuch-Einerlei sorgen könnte. Apropos frisch: Die beiden Autorinnen hatten nicht nur das Ziel, dass die Gerichte möglichst einfach und ohne großen Aufwand zuzubereiten sind. 'Wir haben außerdem Wert auf möglichst gesunde und frische Zutaten gelegt', meint Renate Kerner, die sich während der Arbeit an dem Buch eher um planerische gekümmert hat. Birgit Wschenbach ist unterdessen die 'begnadete Köchin der beiden', wie Renate Kerner neidlos anerkennt. ...wer mit soviel Leidenschaft an den Herd geht, verzichtet natürlich auch auf geschmacksverzerrende Fertigzutaten und achtet auf gute Zutaten wie Vollkornmehl, Meersalz und Vollrohrzucker. Bildunterschrift: Gefüllte Pfannkuchen mit Hähnchen und Rucola. Ein Gericht, das einfach zuzubereiten und gesund ist - aber trotzdem toll schmeckt. 130 dieser einfachen Rezepte haben Renate Kerner und Birgit Wschenbach nun in ihrem Buch '4 Zutaten' gesammelt, dessen cleveres Konzept für frischen Wind sorgen könnte. (Rhein-Zeitung, 10. Juli 2009) Kurzbeschreibung Jetzt zum reduzierten Preis! Ehemaliger fester Ladenpreis 16,90 Euro! Auf 176 Seiten werden 130 Rezepte gezeigt, von klassischen Gerichten bis hin zu exotischen Varianten. Das Pfiffige an diesem Kochbuch ist der übersichtlich gehaltene Grundvorrat, der die Grundlage für jedes Rezept bildet. Darüber hinaus kauft man höchstens vier Zutaten pro Rezept hinzu, die man in jedem gut sortierten Lebensmittelgeschäft findet und erhält eine Fülle an abwechslungsreichen Gerichten! Jetzt neu mit Anleitung zum Gemüseputzen und bearbeitetem Grundvorrat. Alle Rezepte auch weizenfrei. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Aufgrund des großen Erfolges jetzt die erweiterte Neuauflage. Auf 176 Seiten werden 130 Rezepte gezeigt, von klassischen Gerichten bis hin zu exotischen Varianten. Das Pfiffige an diesem Kochbuch ist der übersichtlich gehaltene Grundvorrat, der die Grundlage für jedes Rezept bildet. Darüber hinaus kauft man höchstens vier Zutaten pro Rezept hinzu, die man in jedem gut sortierten Lebensmittelgeschäft findet und erhält eine Fülle an abwechslungsreichen Gerichten! Jetzt neu mit Anleitung zum Gemüseputzen und bearbeitetem Grundvorrat.