

(Download pdf ebook) Einfach gut kochen: Der Steira Wirt in Trautmannsdorf

## Einfach gut kochen: Der Steira Wirt in Trautmannsdorf

Von Richard Rauch

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #254789 in BcherMarke: Pustet, SalzburgVerffentlicht am: 2013-09-20Abmessungen: 9.09 x .98b x 9.06l, Einband: Taschenbuch192 Seiten | File size: 17.Mb

**Von Richard Rauch : Einfach gut kochen: Der Steira Wirt in Trautmannsdorf** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Einfach gut kochen: Der Steira Wirt in Trautmannsdorf:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes KochbuchVon BastiDas Buch ist gut gemacht, allerdings vermisse ich etwas mehr Rezepte vom Steirawirt. Nur an einigen Stellen erkennt man das Talent und die Kreativitt von Richard Rauch.1 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. buchVon ruzi2000wie erwartet ein buch leute zwanzig wr ter si nd ein fach zu viel fr so`n s\*\*\*\*\* ja nein oder

ProduktbeschreibungDer Steira Wirt in TrautmannsdorfGebundenes BuchDie nettesten Gastgeber weit und breit!Im beschaulichen Trautmannsdorf in der Sdoststeiermark hat sich ein junger Koch in die Herzen von Gourmets aus nah und fern gekocht: Richard Rauch. Mit ungeheurer Energie und einem Einfallsreichtum ohnegleichen prsentiert er in dem schmucken, von seiner Schwester Sonja gefhrten 120 Jahre alten Gasthaus eine Kche, die zu den besten sterreichs gehrt. Der Gault Millau bescheinigt Richard Rauch atemberaubendes Knnen und verlieh ihm 2012 die dritte Haube mit 17 Punkten.In diesem Buch prsentiert er zum ersten Mal seine besten Rezepte, von Vorspeisen ber Hauptgerichte bis hin zu den Desserts, kongenial ins Bild gesetzt von dem renommierten Fotografen Herbert Lehmann.

KurzbeschreibungDie nettesten Gastgeber weit und breit!Im beschaulichen Trautmannsdorf in der Sdoststeiermark hat

sich ein junger Koch in die Herzen von Gourmets aus nah und fern gekocht: Richard Rauch. Mit ungeheurer Energie und einem Einfallsreichtum ohnegleichen präsentiert er in dem schmucken, von seiner Schwester Sonja geführten 120 Jahre alten Gasthaus eine Küche, die zu den besten Österreichs gehört. Der Gault Millau bescheinigt Richard Rauch "atemberaubendes Können" und verlieh ihm 2012 die dritte Haube mit 17 Punkten. In diesem Buch präsentiert er zum ersten Mal seine besten Rezepte, von Vorspeisen über Hauptgerichte bis hin zu den Desserts, kongenial ins Bild gesetzt von dem renommierten Fotografen Herbert Lehmann.