

(Download pdf) Lust auf fremde Küche

Lust auf fremde Küche

Von Haya Molcho

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #518775 in BcherVerffentlicht am: 2010-02-10Abmessungen: 9.96 x .79b x 8.39l, Einband: Sondereinband175 Seiten | File size: 66.Mb

Von Haya Molcho : Lust auf fremde Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Lust auf fremde Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen14 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Buch hlt was der Titel verspricht!Von extrasmallLust auf fremde Küche, in diesem Fall auf die orientalische, bekommt man definitiv!Haya Molcho, die Inhaberin des Neni am Naschmarkt in Wien, gibt Einblicke in die Küche ihres Lokals und die ihrer Heimat. Hauptsächlich zu finden sind orientalische Gerichte wie Falafel und Hummus in verschiedenen Ausfhrungen, aber auch einige Rezepte mit internationalem Einfluss, wie dem NY Cheese Cake oder Panzanella. Das Buch beinhaltet ca. 100 Rezepte, darunter Salate, Aufstriche, Kuchen, Suppen, Eintpfe, Brot etc. Da Hayas Mann Vegetarier ist, finden sich auch viele fleischlose Gerichte unter den Rezepten, denn wie sie selbst sagt, muss sie sich immer wieder aufs Neue etwas einfallen lassen.Das Buch ist geschmckt mit vielen netten Geschichten und schnen Fotografien vom Lokal und dem Naschmarkt und macht somit sofort Lust diesen spitzen Traditionsmarkt Wiens zu besuchen, zwischen den vielen Stnden zu schlendern, die herrlichen Gerche zu genieen und die ein oder andere Leckerei zu kosten. Haya schildert auch, wie es im Restaurant abluft, dass zum Beispiel jeder Mitarbeiter, die alle

unterschiedliche ethnische Hintergründe haben, Ideen einbringen kann und diese werden dann auch oftmals auf der Speisekarte umgesetzt. So finden sich unter den Rezepten wahre Schätze, die zum Beispiel alte Familienrezepte sind oder bei denen sich ein kreativer Geist ausgetobt hat. Es finden sich auch typische jüdische Gerichte, die an bestimmten Festtagen verzehrt werden. Gut gefallen mir auch die persönlichen Tipps von Haya", die so ca. bei jedem zweiten bis dritten Rezept Vorschläge geben, wie ein Gericht zum Beispiel abgewandelt werden kann oder wo man die Zutaten am besten findet. Außerdem sind bei fast allen Rezepten einige Zeilen, in denen man seine eigenen Anmerkungen hineinschreiben kann. 100% zufrieden bin ich aber nicht, deswegen gibt's nur 4 Sterne. Grund sind zum einen einige Fehler, die mir aufgefallen sind. Beim Rezept für Honigkuchen etwa wird in der Zutatenliste 2 Mal Zimt angeführt, in der Kochanleitung ist aber nur einmal die Rede von Zimt. Im Rezept für Hilsenfrucht-Ragout kommen beispielsweise die in der Zutatenliste angeführten Tomaten nicht mehr vor. Dies ist mir alleine beim Durchblättern bei 4-5 Rezepten aufgefallen, ich habe mir noch nicht alle Rezepte genau durchgelesen. Da stelle ich mir die Frage, ob die Beiträge überhaupt Korrektur gelesen worden sind, bevor sie in den Druck gegangen sind. Zwar kann sich jeder zusammenreimen, wo fehlende Zutaten im Gericht dann Platz finden", ich finde es zeugt aber von unprofessioneller Arbeitsweise und für ein 24,95 Euro teures Buch erwarte ich mir ein fehlerfreies Produkt. Zum zweiten ist mir noch negativ aufgefallen, dass bei den Mengenangaben sehr vage Aussagen getriggt werden. Es wird immer von "1 Glas dieses und jenes" gesprochen. Ab und an findet man in Klammern nebenbei die genaue Menge in ml oder g gesetzt, dies trifft allerdings nicht auf alle zu. Ich muss wieder erwähnen, dass sich jeder ausmalen kann, was gemeint ist, ich erwarte mir trotzdem exakte Angaben. Die Rezepte begeistern mich wirklich, es sind viele neue, kreative Dinge dabei, die ich vorher noch nicht so gesehen habe (und ich muss erwähnen, dass ich einige orientalische Kochbücher besitze). Durch die einzigartige Aufmachung (es gibt keinen Buchrücken und man blättert von hinten nach vorne) und die Kreativität der Rezepte, sticht Hayas Buch aus der Masse hervor. LEIDER muss ich aufgrund der fehlerhaften Rezepte aber einen Stern abziehen, sonst hätte es volle Punktzahl gegeben. 1 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. gutes Kochbuch Von monkeystormleckere rezepte! sehr zu empfehlen! werde mir die zweite Ausgabe auch noch kaufen :) gibts übrigens direkt beim Naschmarkt (Wien) im Restaurant auch :) 18 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lust auf fremde Küche? Von Irene Wottawa Das Essen in Haya's Lokal Neni ist ausgezeichnet, umso enttäuscht war ich als ich die ersten Rezepte ausprobiert habe. Die Rezeptangaben sind teilweise sehr vage, oft werden Zutaten aus der Liste bei der Zubereitung nicht mehr erwähnt und wenn man sich - wie z.B. beim Falafelrezept - genau an die Mengenangaben hält so wirds anstatt einer Masse zum Formen eine Flüssigkeit. Auch die Paprika in der Falafel gibt einen bläulichen Beigeschmack. Schade, ich hätte mir mehr erwartet.

Kurzbeschreibung Wer neue Rezepte und völlig neue Geschmacksrichtungen kennen lernen will, wird in diesem außergewöhnlichen Kochbuch von Haya Molcho fündig. Es ist eine Hommage an ihre Liebe zum Kochen, zu gutem Essen und an ihre Familie. Originell und mit viel Hingabe erzählt sie von ihrem bewegten Leben, in dem das Kochen und das Erleben verschiedener Küchen eine zentrale Rolle spielen und von ihren zahlreichen Reisen in die verschiedensten Teile dieser Welt. Zahlreiche Rezepte und viele Extratipps zur Zubereitung in Kombination mit den persönlichen Erzählungen aus dem Leben der Familie Molcho, schaffen eine wunderbare Mischung, welche das Kochen dieser Rezepte zu einem einzigartigen Erlebnis macht.