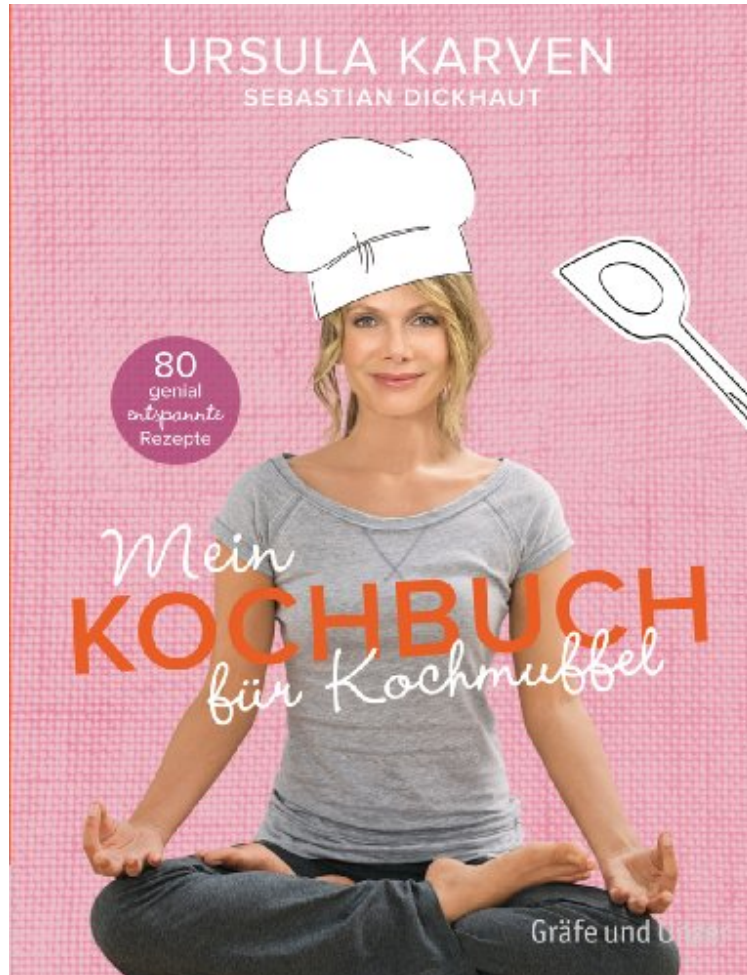


[Free] Mein Kochbuch fr Kochmuffel: 80 genial entspannte Rezepte

Mein Kochbuch fr Kochmuffel: 80 genial entspannte Rezepte

Von Ursula Karven, Sebastian Dickhaut
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #386790 in BcherMarke: Grfe UnzerVerffentlicht am: 2011-04-06Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 11.57 x .94b x 7.52l, Einband: Gebundene Ausgabe176 SeitenJetzt lockt Ursula Kraven u. Sebastian Dickhaut jeden Kochmuffel hinter dem Ofen hervor - mit einer genussvollen Alltagskche. 176 Seiten, Format 18,5x24,2cm, Hardcover | File size: 29.Mb

Von Ursula Karven, Sebastian Dickhaut : Mein Kochbuch fr Kochmuffel: 80 genial entspannte Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mein Kochbuch fr Kochmuffel: 80 genial entspannte Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen20 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Idee, aber ...Von Enibas N... die Umsetzung finde ich nicht sehr gelungen:Positiv finde ich- die ansprechende Aufmachung- die praktischen Einkaufslisten- die leicht verstndlichen Rezepte, die tatschlich einfach nach zu kochen sindNicht so gut finde ich- die vielen, vielen Rezepte mit Lachs und Hhnchen- dass in den meisten Rezepten Curry vorkommt- dass bei einigen Rezepten die Mengen zu knapp sind, besonders bei den ResterezeptenVon mir nur eine

Kaufempfehlung an Menschen, die sehr gerne Lachs und Hhnchen essen, gerne und viel mit Curry wrzen und die so gut kochen knnen, dass sie die Rezepte mit greren, eigenen Portionsangaben nachkochen knnen. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nette Sammlung einfacher Rezepte Von Mirjam Ein gutes Kochbuch fr Einsteiger inklusive Einkaufslisten fr jede Woche. Schne Aufmachung und tolle Fotos. Viele leichte Rezepte zum Nachkochen. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mein Kochbuch fr Kochmuffel Von Drost Karin Ein Kochbuch der etwas anderen Art und sowohl fr Anfnger als auch Fortgeschrittene geeignet. Die Rezepte sind leicht nachzukochen und wer den Blick ins Buch gemacht hat wei, dass es sich hauptsächlich um Gerichte rund um Lachs und Hhnchen handelt. Also, ich finde es super!

Produktbeschreibung MEIN KOCHBUCH FR KOCHMUFFEL ist ein Buch fr Frauen, die A: gute Zutaten schtzen und B: ihr Essen genieen wollen - und nach dem krzesten Weg zwischen A und B suchen. Weil in Ihrem Leben viel los ist und weil sie keine Lust haben, mehr als ntig davon beim Einkaufen und in der Kche zu verbringen. Genauso geht es Ursula Karven, die hier als prominente Protagonistin auszieht, das Kochen mit Spa zu lernen. Und zwar vom Kchenprofi Sebastian Dickhaut, der bereits mit seiner Basic-Kochbuch-Reihe das Kochen neu erfunden hat. Ursula Karven wird mit seiner Hilfe vom Kochmuffel zur begeisterten Alltagskchin - so wie alle Leserinnen nach ihr mit Sicherheit auch! Ein mehrwchiger Aufbauplan macht den Einstieg leicht. Durchdachte Einkaufsplne ebenso. Und dann die leckeren Rezepte fr jeden Tag der Woche: von leckeren Basisrezepten ber originelle Restegerichte bis hin zu Schlemmergerichten mit berraschungseffekten. Ursula Karven / Sebastian Dickhaut 176 Seiten mit ca. 100 Farbfotos Format: 18,5 x 24,2 cm Hardcover

Kurzbeschreibung MEIN KOCHBUCH FR KOCHMUFFEL ist ein Buch fr Frauen, die A: gute Zutaten schtzen und B: ihr Essen genieen wollen - und nach dem krzesten Weg zwischen A und B suchen. Weil in Ihrem Leben viel los ist und weil sie keine Lust haben, mehr als ntig davon beim Einkaufen und in der Kche zu verbringen. Genauso geht es Ursula Karven, die hier als prominente Protagonistin auszieht, das Kochen mit Spa zu lernen. Und zwar vom Kchenprofi Sebastian Dickhaut, der bereits mit seiner Basic-Kochbuch-Reihe das Kochen neu erfunden hat. Ursula Karven wird mit seiner Hilfe vom Kochmuffel zur begeisterten Alltagskchin - so wie alle Leserinnen nach ihr mit Sicherheit auch! Ein mehrwchiger Aufbauplan macht den Einstieg leicht. Durchdachte Einkaufsplne ebenso. Und dann die leckeren Rezepte fr jeden Tag der Woche: von leckeren Basisrezepten ber originelle Restegerichte bis hin zu Schlemmergerichten mit berraschungseffekten. ber den Autor und weitere Mitwirkende Kochen und Schreiben - das sind seine beiden Leidenschaften. Kein Wunder, dass sich Sebastian Dickhaut inzwischen als Foodjournalist und erfolgreicher Kochbuchautor einen Namen gemacht hat. Sebastian Dickhaut hat beides von der Pike auf gelernt: das Kochen und das Schreiben. Nach seiner Koch-Lehre arbeitet er vier Jahre lang in Frankfurts exklusiver Gastronomie und volontiert daraufhin bei einer hessischen Tageszeitung. Im Anschluss arbeitet er mehrere Jahre als Redakteur bei einem Kochbuch Verlag und macht sich 1995 schlielich als freier Autor und Journalist selbstndig. Er grndet den Mnchner Gastro-Fhrer Delikatessen, schreibt Food-Reportagen, entwickelt Rezepte - und erfindet 1998 gemeinsam mit Sabine Slzer das Konzept zu "Basic cooking", der erfolgreichsten und innovativsten Einsteiger-Kochbuchreihe der letzten Jahre. Nach drei Jahren voller Kochen und Schreiben in Sydney grndet Sebastian Dickhaut in Mnchen das Werkstattbro "Die Kocherei", wo er heute Workshops veranstaltet, Bcher schreibt und Food-Konzepte fr verschiedene Medien entwickelt. Er hat ein Herz fr die Kchen Australiens, Japans und sterreichs und ist Mittagesser aus Leidenschaft. Mehr dazu unter: www.rettet-das-mittagessen.de Preise: Basic cooking: World Cookbook Award fr das beste Grundkochbuch 1999. Basic baking: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland 2000.