

(Read ebook) Mein WDR-Kochbuch

## Mein WDR-Kochbuch

Von Björn Freitag

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #177295 in BcherMarke: Zabert Sandmann VerlagVerffentlicht am: 2013-03-01Abmessungen: 11.30 x 1.02b x 9.17l, Einband: Gebundene Ausgabe216 Seiten | File size: 53.Mb

**Von Björn Freitag : Mein WDR-Kochbuch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mein WDR-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was das Rum-Zappen im TV verursachen kannVon W. ScharfenbergerPer Zufall hatte ich vor Wochen mal rum gezappt. Beim "Vorkoster" (WDR3) blieb ich hngen. Es ging in der Sendung um die zahlreichen alten Apfel-Sorten. Die von den genormten, schn aussehenden, aber dafr oft geschmacklosen Discounter-pfeln verdrngt werden. Ein Rezept hatte mir sehr gut gefallen: Schweinelendchen am Rosmarin-Spiess mit Apfel-Sellerie-Pree - sehr lecker!Von solch etwas ausgefallenen, aber sehr leckeren Kombinationen bietet Jrg Freitag in diesem Buch sehr viele an. Wobei erstens die Namen der Rezepte teilweise ebenso ausgefallen sind wie die Bestandteile: "Filet von der Wildwutz mit Schokoladenjus im Mohnfldlenest" oder "Dsseldorfer Senfbraten vom Kaninchenbuckel mit Stielmus".Die Rezepte sind zum Groteil sehr regional geprgt. Klar, im Untertitel heit es ja auch "Mein WDR-Kochbuch". Und bei manchen

Zutaten muss auch das Internet erhalten. "Stielmus"??? Aha, Grundlage sind die Stiele von Speiserben. Wieder was gelernt. Die vorgestellten Rezepte sind ausgefallen und haben wenig mit dem Klassiker Schnitzel-Pommes-Salat) zu tun. Aber, auch wenn bei Weitem noch nicht alles ausprobiert wurde, sie scheinen doch lecker zu sein. Schade ist, dass es nicht zu jedem der Rezepte ein entsprechendes Bild gibt. Die Anmerkungen der Oecotrophologin (?) kann man lesen. Oder auch nicht. Zitat aus Wikipedia: "Die kotrophologie beschäftigt sich sowohl mit naturwissenschaftlich-medizinischen als auch mit psycho-soziologischen und konomischen Fchern." Aha, und schon wieder was gelernt...Fazit: wer auf der Suche leckeren Gerichten mit vorwiegend regionalen Zutaten in ausgefallenen Kombinationen und Variationen ist, wird in dem Buch sicher findig. 5 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte ungesund? Von Musikundbchermger Das Kochbuch ist ein wenig regional geprgt - aber das ist bei einem WDR Kochbuch doch auch gewollt. Manche Rezepte sprechen mich überhaupt nicht an: Zimt Dorsch mit Kohlrabi und Birnen oder Filet von der Wildwutz mit Schokoladenjus im Mohnfldlenest. Aber berwiegend machen die Rezepte neugierig und sind auch nachkochbar und lecker. Ich finde das Buch recht gelungen, wrde mir aber zu jedem Rezept ein Bild wnschen. Was mich wirklich strt, sind die Ernährungstipps einer Oecotrophologin. Das liest sich dann so: "Genuss von rotem Fleisch (...) wird mit einem steigenden Risiko fr Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs in Zusammenhang gebracht...." und dann wird auch noch von Schdigung der Zeltstrukturen und Arterienverkalkung geschrieben. Das liest sich ein wenig so, als seien die Rezepte die Anleitung zur langsamen Selbstzerstrung. Solche negativen Stimmungen brauche ich im Kochbuch nicht. Trotzdem - alles in allem - fr mich ein gelungenes Buch. Ich vergebe 3 Sterne, was im Ranking "nicht schlecht" bedeutet. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Entspricht nicht ganz den Kochsendungen Von HP. JOST Enthlt zu viele, sehr deftige Norddeutsche Rezepte. In den WDR Kochsendungen berzeugt Bjrnr Freitag mit schneller und meist leichter Kche. Buch entspricht alle in allem nicht meinen erwarteten Vorstellungen.

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Der fest im Ruhrgebiet verwurzelte Restaurantbesitzer und sympathische Sternekoch ist ein sehr bekanntes Gesicht im WDR Fernsehen: Mit Sendungen wie "daheim unterwegs", der "Servicezeit" und "Der Vorkoster", hat sich Bjrnr Freitag einen Namen gemacht. Er begeistert sein Publikum mit kreativen, nachkochbaren Rezepten. In diesem Buch stellt er 30 seiner Lieblingszutaten mit 130 dazu passenden Rezepten aus seinen Sendungen vor. Von Spargel und Spinat im Frhjahr bis Krbis und Rote Bete im Herbst. Saisonalitt und heimische, vor allem rheinische und westflische Kche, stehen dabei im Mittelpunkt. Wie auch in den Sendungen gibt Bjrnr Freitag zahlreiche Tipps und Tricks zu Einkauf, Lagerung und Verwendung der Lebensmittel und Oecotrophologin Anja Tanas liefert wissenswerte Ernährungstipps dazu. Der 1973 in Gelsenkirchen geborene Bjrnr Freitag absolvierte seine Ausbildung im Schachener Hof in Lindau am Bodensee und kochte anschlieend in Wiesbaden und Frankfurt am Main. Nach dem Tod des Vaters 1997 bernimmt Bjrnr Freitag mit 23 Jahren dessen Restaurant "Goldener Anker" in Dorsten. Er verwandelte das eher Indliche Mnsteraner Landgasthaus in ein Sternerrestaurant: Er krempelt die Speisekarte vllig um und wird dafr u.a. mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seit 2004 kocht er in der Livesendung "daheim + unterwegs", seit 2009 fr die "Servicezeit", und 2010 folgte die eigene Sendung "Der Vorkoster" im WDR. Neben seinen Aktivitten im Fernsehen ist Bjrnr Freitag auerdem Mannschaftskoch des Fuballklubs FC Schalke 04.

Kurzbeschreibung Der fest im Ruhrgebiet verwurzelte Restaurantbesitzer und sympathische Sternekoch ist ein sehr bekanntes Gesicht im WDR Fernsehen: Mit Sendungen wie daheim unterwegs, der Servicezeit und Der Vorkoster, hat sich Bjrnr Freitag einen Namen gemacht. Er begeistert sein Publikum mit kreativen, nachkochbaren Rezepten. In diesem Buch stellt er 30 seiner Lieblingszutaten mit 130 dazu passenden Rezepten aus seinen Sendungen vor. Von Spargel und Spinat im Frhjahr bis Krbis und Rote Bete im Herbst. Saisonalitt und heimische, vor allem rheinische und westflische Kche, stehen dabei im Mittelpunkt. Wie auch in den Sendungen gibt Bjrnr Freitag zahlreiche Tipps und Tricks zu Einkauf, Lagerung und Verwendung der Lebensmittel und Oecotrophologin Anja Tanas liefert wissenswerte Ernährungstipps dazu.