



Dorfzeitung.com
Dorf ist überall



Ein Kochbuch ohne Rezepte?



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Ingrid Andreas

KOCHBUCH OHNE REZEPTE

Küchenpraxis



VERLAG ANTON PUSTET

Autor: Ingrid Andreas

Titel: Kochbuch ohne Rezepte Band 1: Küchenpraxis

Gebundene Ausgabe: 256 Seiten

Verlag: Verlag Anton Pustet Salzburg (5. Februar 2019)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3702509135

ISBN-13: 978-3702509132



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Klappentext

Es geht um die Geheimnisse hinter den Rezepten: Also alles, worauf man achten muss und was in den Kochbüchern meist nicht zu finden ist.

In Band 1 von 4 „Küchenpraxis“ widmet sich Ingrid Andreas dem Insiderwissen übers Schneiden, Rühren, Backen und Garen. Warum sollte man zum Beispiel klare Suppen immer ohne Deckel kochen? Warum Frittiergut stückweise einlegen, damit es knusprig wird? Mit welchen Mitteln bindet man Saucen und wie rettet man eine versalzene Speise?

Außerdem bietet sie eine Einführung in das A bis Z des Küchenjargons: Wer das Sitzenbleiben ausschließlich aus seiner Schulzeit kennt, einen Spiegel nur an der Wand hängen hat und beim Schröpfen ans Finanzamt denkt, wird ganz neue Bedeutungsdimensionen erfahren.

Autorin Ingrid Andreas hat Profi-Köchen jahrzehntelang über die Schulter geschaut, die Tipps und Tricks „hinter den Kulissen“ gesammelt und selbst in ihrer Küche ausprobiert. Das „Kochbuch ohne Rezepte“ bietet Wissen aus Erfahrung und ist ein informatives, vergnügliches Lesebuch mit praktischen Anleitungen – auf dass die Speisen ganz unabhängig davon, welches Rezept gekocht wird, perfekt gelingen!





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Rezension von Karl Traintinger

Als nicht gelernter aber leidenschaftlicher Koch, fehlt es mir oft an den notwendigen Grundlagen, die normalerweise in einer Kochlehre vermittelt werden. Zudem setzen Rezepte hin und wieder Fachwissen voraus, das ich als Nichtprofi einfach nicht habe. Und es sind immer Kleinigkeiten, warum etwas nicht ganz perfekt gelingt.

Das vorliegende Buch ist eine Mischung aus Nachschlagewerk und Lesebuch, das man immer wieder gern zur Hand nimmt. Es hilft dabei, die vorhandenen Wissenslücken aufzufüllen und ein Gespür für das Kochen zu entwickeln, ohne dass man immer nachschauen muss, wie etwas richtig gemacht wird.

Rahm und eventuell etwas Milch werden erwärmt und ein passender Käse darin geschmolzen. Dafür eignen sich nur sehr fetthaltige Käsesorten wie Gorgonzola, Pecorino, Ricotta, Mozzarella, Bergkäse oder fetthaltiger Schafskäse. Magerkäse geht nicht so gut. Emmentaler ist nicht empfehlenswert, denn er bildet Fäden, die sich ziehen.

Käsesauce für Pasta

Ich kann das Buch all jenen Menschen wärmstens empfehlen, denen alles rund um das Essen und eine ehrliche Küche wichtig sind. Der allgemeine Trend geht aktuell eindeutig in Richtung "Fertigfutter".

Leider auch bei vielen Wirten.