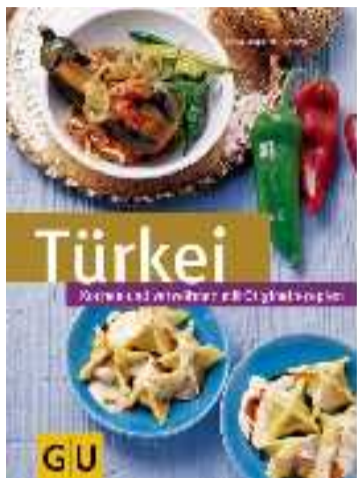


KOCHBÜCHER

Unsere Favoriten



Türkei: Kochen und verwöhnen mit Originalrezepten

Wer sich vorgenommen hat, endlich all die Köstlichkeiten nachzukochen, die man im Türkeiurlaub geschlemmt hat, liegt hier genau richtig.

Zahlreiche Farbfotos geben einen Vorgeschmack auf die einladenden Gerichte. Bezugsadressen und ein Glossar sind nützliche Helfer am Ende des Buches. Neben den acht Rezept-Kapiteln, die sämtliche Haupt- und Nebemahlzeiten abdecken, bietet Türkei Getränketipps und zeigt, wie man traditionelle Feste begeht. Wer will, kann mit den Menüvorschlägen, Dekorationshinweisen und Musiktipps eine festliche Tafel zubereiten.

Aber es muss gar nicht immer aufwendig sein. Es gibt herrlich unkomplizierte Frikadellenvariationen und Fischgerichte, wie zum Beispiel gedünsteter Meerbarsch mit Garnelen sowie Gemüse in allen erdenklichen Kombinationen. Sellerie mit Orangensauce macht sich auch auf dem Gästebuffet gut und Kichererbsen mit Pastirma, einer Knoblauchwurst, lassen sich selbst von Anfängern einfach zubereiten.

Insbesondere ist das Kochbuch auch zum Einstieg in die türkische Küche geeignet, da die Rezepte einzelnen Kategorien, wie "Für Geübte", "Für Anfänger" und "Für Küchenprofis" zugeordnet sind.

Gebundene Ausgabe: 168 S.
Verlag: Gräfe & Unzer;
Auflage: 1 (März 2005)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3774266441
ISBN-13: 978-3774266445



Kochen - Die neue große Schule. Der sichere Weg zum erfolgreichen Kochen

Dieser Wälzer ist bereits 1984 erschienen, nur noch gebraucht im Internet zu erhalten (z.B. bei Amazon) und dennoch sollte er in keinem Küchenregal fehlen.

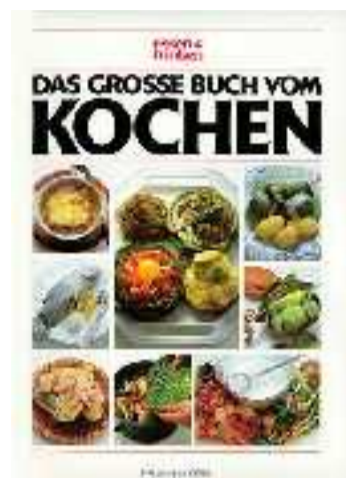
Da steht einfach alles drin, was man über Kochen wissen sollte. Die diversen Fachbegriffe aus der Küche werden leicht verständlich erklärt. Das "wie" des Kochens gut vermittelt. Die Bilder sind ansprechend und zeigen genau das, was zum Thema relevant ist.

Ausgefallene Rezepte wird man umsonst suchen, dafür gibt es auch für passionierte Hobbyköche Antwort auf die Frage: "Was mach ich mit Artischocken? oder auch: "wie wird ein schnödes Omelette ein kleines Kunstwerk?"

Schritt für Schritt geht es ums Vorbereiten, um die wichtigsten Handgriffe, Garnieren, Zubereitungsarten - schmunzeln Sie nicht, ein Kapitel heisst: Garen mit Wasser - und es werden 12 (!) verschiedene Zubereitungsarten aufgezählt.

Der Rezeptteil selbst gliedert sich in die Hauptzutaten jeden Essens: Eier, Nudeln, Reis, Fisch, Geflügel, Steaks, Saucen, Desserts und mehr, angefangen von absoluten Grundbegriffen bis hin zu Variationen. Dieses Buch ist bei mir fast täglich im Gebrauch als Rezeptbuch und Nachschlagewerk.

Gebundene Ausgabe, 292 S.
Verlag Zabert Sandmann
Auflage: 1984
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3924678006
ISBN-13: 978-3924678005



Das Große Buch vom Kochen

Und noch ein Klassiker... Das Große Buch vom Kochen war ursprünglich ein Kochkurs, der abschnittsweise in der Zeitschrift 'essen & trinken' erschien.

In einundzwanzig Kapiteln werden grundlegende und klassische Koch-, Brat- und sonstige Zubereitungsarten sehr gut bebildert erläutert. Dazu gibt es jede Menge Rezepte, von ganz einfach bis ziemlich kompliziert. Wenn nötig, enthalten die Rezepte Querverweise zu den entsprechenden Lernkapiteln, so dass keine Frage offen bleibt. Folgende Kapitel sind vorhanden:

Braten in der Pfanne
Kochen im großen Topf
Saucen
Schmoren und Dünsten
Braten im Ofen
Gerichte aus dem Backofen
Garen im Wasserbad
Gelieren
Salate
Eier
Rind- und Kalbfleisch
Schweinefleisch
Lamm und Wild
Geflügel
Fisch
Kartoffeln
Kohl und Blattgemüse
Wurzel- und Fruchtgemüse
Spargel, Artischocken, Pilze
Klöße, Knödel, Nudeln, Reis
Früchte

Das Buch ist eine Art "Bibel der klassischen Kochkunst", wobei die verschiedenen Fleischsorten und Fisch einen relativ breiten Raum einnehmen.

Gebundene Ausgabe, 592 S.
Verlag: Naumann & Göbel
Ausgabe 1998
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 362510900X
ISBN-13: 978-3625109006



Die türkische Küche

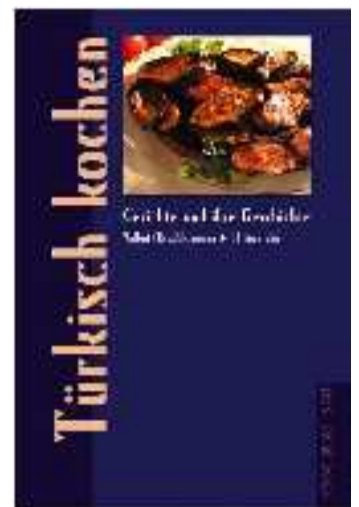
Eigentlich ist die Türkei auf politischem und touristischem Terrain Europa doch schon so angenehm und attraktiv nahe gerückt und bekannt. Was die Spezialitäten aus Topf und Ofen angeht, scheint es da aber noch eine Menge Aufholbedarf zu geben, denn die türkische Küche besteht nicht nur aus Döner Kebap.... Türkisches Essen hat alles andere als Imbissbuden-Charakter!

Eine Reise quer durch ein abenteuerliches Land ist es, angereichert mit Geschichten: Ob es stimmt, dass die Türken den Joghurt entdeckten? Zum Frühstück ist Joghurt ebenso beliebt wie Obst, Oliven, Feta und Fladenbrot.

Suppen gibt es in allen Variationen als Zwischenmahlzeit, Suppenlokale findet man genauso häufig wie Kaffeehäuser. Ja, ja, der berühmte türkische Kaffee, der es ganz schön in sich hat. Auffällig: die Vielzahl der Vorspeisen und die Reichhaltigkeit der süßen Dinge, köstlich, klebrig, cremig. Zutaten, Beilagen oder Gewürze aus allen Teilen des früheren Osmanischen Reiches, all das ist heute noch lebendig in der türkischen Küche.

Die Rezepte sind "unkompliziert und praktikabel", verspricht -- zu Recht -- die Autorin, und bis auf wenige Ausnahmen sind die Zutaten in deutschen Geschäften erhältlich. Viele Informationen über Leben, Sitten und Gebräuche rund um die türkische Küche ergeben ein empfehlenswertes Gesamtbild.

Gebundene Ausgabe: 144 S.
Verlag: Christian;
Auflage: 1 (Juli 2006)
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 3884728520
ISBN-13: 978-3884728529



Türkisch kochen. Gerichte und ihre Geschichte

Ein interessantes Buch für alle, die nicht nur das Rezept, sondern auch die Geschichte dazu kennenlernen wollen. So findet sich ein kulinarischer Streifzug durch Geschichte und Kultur der traditionsreichen und vielfältigen Küche der Türkei. Mit 229 Rezepten.

Über den Autor
Banu Yalkut-Breddermann wurde 1951 in Ankara geboren. Sie studierte Ethnologie und Religionswissenschaften in Istanbul und Berlin mit Schwerpunkt Orientalistik.

Sie arbeitete an einem Dokumentarfilm über die Kurden in der Türkei mit und veröffentlichte mehrere Artikel und ein Buch über die kurdischen Yezidis. Sie hat einen Sohn und lebt als Ethnologin und Religionswissenschaftlerin in Düsseldorf.

Hanjo Breddermann wurde 1949 in Berlin geboren, wo er Kommunikationswissenschaften, Islamistik und Byzantinistik studierte. Er drehte mehrere Dokumentarfilme und fotografierte zu Minderheiten in der Türkei und Kolumbien, veröffentlichte Artikel zu diesem Thema und gab ein Buch zur modernen türkischen Literatur heraus. Er hat drei Kinder und lebt in Berlin als kaufmännischer Leiter in der Multimedia-Branche.

Gebundene Ausgabe: 180 S.
Verlag: Die Werkstatt
Auflage: März 2003
Sprache: Deutsch
ISBN-10: 389533412X
ISBN-13: 978-3895334122