

# 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.

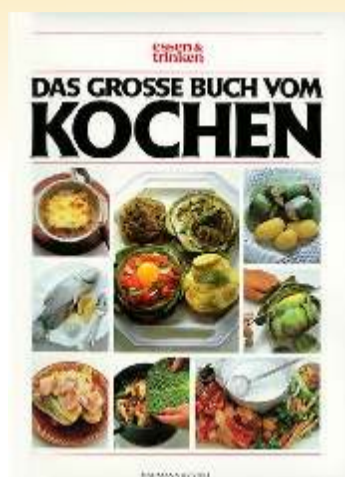
Da steht einfach alles drin, was man über Kochen wissen sollte. Die diversen Fachbegriffe aus der Küche werden leicht verständlich erklärt. Das "wie" des Kochens gut vermittelt. Die Bilder sind ansprechend und zeigen genau das, was zum Thema relevant ist.

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



### Essen ist fertig!

Ein geniales Buch von Englands jungem Spitzenkoch Jamie Oliver.

Bratwurst mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce, Arme Ritter und Kompott im Schlafrock. Essen ist fertig! tischt die besten Rezepte für jeden Tag auf. Schnell soll es gehen, ohne viel Umschweife zubereitet sein und obenrein natürlich gesund und ein Gaumenschmaus für die ganze Familie. Wie das geht, zeigt Jamie Oliver in seinem fünften Kochbuch.

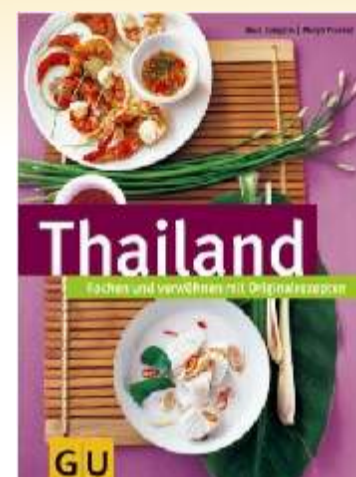
Und Jamie wäre nicht der geniale Koch, würde er nicht auch einfache Gerichte mit dem gewissen phantasievollen Etwas verfeinern. Kochen kann jeder und gerade die, die gar nichts damit am Hut haben, sind eingeladen, sich hier vom Gegenteil zu überzeugen.

Auch wer abends müde von der Arbeit nach Hause kommt und nur wenig Lust zum In-der-Küche stehen hat, kann sich dank Jamies Fünf-Minuten Hits flugs ein leckeres Mahl zaubern.

Was beschrieben wird, ist sehr empfehlenswert. Frische Zutaten sind, wie in allen anderen Kapiteln auch bei den Sandwiches das A und O.

Allerdings darf man, was gesundes Essen angeht, wenigstens ab und zu auch ein Auge zudrücken. Dann lockt ein Doppeldecker-Sandwich mit Käse, eingelegten Zwiebeln und Kartoffelchips zum genusslichen Hineinbeißen.

Gebundene Ausgabe: 335 S.  
Verlag: Dorling Kindersley;  
Auflage: 1 (Februar 2005)  
Sprache: Deutsch  
ISBN-10: 3831007292  
ISBN-13: 978-3831007295



### Thailand. Kochen und genießen mit Originalrezepten

Die thailändische Küche ist mein spezieller Favorit unter den Küchen des Fernen Ostens. Dieses Buch führt wunderbar in diese exotische Geschmackswelt ein. Ansprechend abgelichtet, laden über 90 Gerichte Anfänger und Geübte zum Nachkochen ein.

Welche Zutaten sind nötig? Wie lange dauert die Zubereitung? Wie viel Kalorien hat das Gericht? Gerade für die Thaiküche wichtig: Auch ob das Gericht mild ist oder säuerlich-frisch oder sehr scharf wird angegeben. Typische exotische Zutaten werden erklärt und durch Fotos verdeutlicht. Die einzelnen Gerichte werden sowohl in deutscher Übersetzung als auch mit ihren thailändischen Namen vorgestellt. Der kluge und sorgfältige Aufbau von Thailand spiegelt sich auch in den Informationen zu typischen Kochgeräten und Tischdekorationen (inklusive Gemüseschnitzereien) sowie im Glossar wider.

Anfänger können mit Lachsforelle in Bananenblatthülle glänzen, Geübte überraschen ihre Gäste mit Entenbrust mit Litchis und Tomaten. Vor- und Nachspeisen, Hauptgerichte und Getränke. Wer will kann sich von morgens bis abends mit thailändischen Genüssen verwöhnen. Tipps zur Garnierung und zu Varianten (wenn Sie keinen gut bestückten Supermarkt in der Nähe haben) runden dieses sehr gelungene Kochbuch ab.

Gebundene Ausgabe: 168 S.  
Verlag: Gräfe & Unzer;  
Auflage: 3., Aufl. 2004  
Sprache: Deutsch  
ISBN-10: 3774266271  
ISBN-13: 978-3774266278