



Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen)

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen)

Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess

Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess

Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen)



[Download Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen \(GU Echte Küchen\).pdf](#)



[Online lesen Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen \(GU Echte Küchen\).pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess

320 Seiten

Amazon.de

Knallgelbe sizilianische Zitronen duften dem Leser entgegen, tiefblaues Meer zieht ihn an der ligurischen Küste in seinen Bann und das Gebirgsbächlein, das sich da vor dem prächtigen Alpenpanorama auf der Doppelseite durch das Bild schlängelt, hört man förmlich rauschen. Ob Nord, ob Süd, ob Ost, ob West *Die neue echte italienische Küche* das ist *Italy at its best!* Aber seien wir ehrlich, was kann bei dem bewährten GU-Trio Hess, Schinharl, Sälzer auch schon schief gehen. Wer nichts als das Beste für sich akzeptiert, bekommt es oft genug auch, das wusste bereits Somerset Maugham. Und so liegt mit diesem zweiten, völlig neuen Band ein Kochbuch vor, in dem mehr als 200 Speisen, die der Stiefel zu bieten hat, präsentiert werden. Es ist mit exzellenten Farbfotos illustriert und mit kurzen informativen Texten über die essbaren Schätze der einzelnen Regionen versehen. Die Zubereitung der Gaumenschmause, die sich hier auf den Seiten appetitlich bunt aneinanderreihen, ist übersichtlich angeordnet und dank der präzisen Sprache leicht nachzuvollziehen. Natürlich sind komplexere Zubereitungsvorgänge in Einzelschritten noch einmal per Fotos verdeutlicht. Und auch, dass ein sorgfältiges und sehr ausführliches Register den Band abschließt, versteht sich bei diesem Team von selbst. 15 Jahre ist es her, dass der Vorgänger die Liebhaber italienischer Küche zum ersten Mal faszinierte. Authentisches ist angesagt, damals wie heute. Schweinefleisch-Schwelgereien aus Kalabrien, Fischköstlichkeiten aus Sardinien, gefüllte Pasta-Variationen aus der Emilia Romana. Mit dem Unterschied, dass man früher erheblich öfter und stärker in Deftigkeiten geschwiegelt hat. Die neue italienische Küche ist leichter, gesundheitsbewusster. Sie ist raffinierter und ein wenig feiner als damals. Kaninchen mit Oliven und Pinienkernen oder Bandnußeln mit Lamm-Safran-Sugo sind der Beweis. Eingekochte Feigen schmeicheln frittierten Ricottastückchen und beim Zitronenkuchen bedauert der Fan dieser feinen Frucht nur, dass er die Biozitrone nicht direkt vom Baum pflücken kann, um den herrlichen Geschmack noch optimal zu verfeinern. Fazit: Optimale Verwendung dieses herrlichen Kochbuchs: Man nehme *Die neue echte italienische Küche*, klemme sie sich unter den Arm, mache sich auf nach Italien und kuche dort mit ganz frischen Zutaten sämtliche 220 Rezepte nach. -- *Anne Hauschild* Kurzbeschreibung Für viele Liebhaber italienischer Küche gilt sie als das Italienkochbuch schlechthin: Die echte italienische Küche. Veröffentlicht 1990 und mehrfach ausgezeichnet, wurde der Longseller zu einem der erfolgreichsten Kochbücher. Nun ist Fortsetzung erschienen. Was schon den ersten Band auszeichnete, gilt auch für die neue italienische Küche: Das ganze Spektrum italienischer Kochkunst wird vorgestellt. Von Ligurien bis nach Sizilien - über 200 authentische Rezepte aus allen Regionen Italiens zeigen, wie heute in Italien gekocht wird. Reportagen in jedem Kapitel erzählen von Land und Leuten der Region, ihren Produkten, der Küche und den Weinen. In 15 Jahren wandeln sich Koch- und Essgewohnheiten. Und wer die Rezepte liest, wird feststellen: Im heutigen Italien wird leichter gekocht und Zutaten anders kombiniert. Das Bewährte mit Modernem zu verbinden, dieser Spagat gelingt der neuen echten italienischen Küche. Es ist ein Buch für Kochkünstler und Genießer. Der Verlag über das Buch

"Die echte italienische Küche" kam 1990 auf den Markt - und wurde zu einem der größten Kochbucherfolge bei GU. Innerhalb der letzten 15 Jahre ist der Longseller weit über 1 Million mal verkauft worden. Jetzt endlich lieferbar: Die perfekte und überzeugende Nachfolge dieses Klassikers! Mit neuem inhaltlichen Ansatz, aber ebenso charmant, sinnlich, authentisch und informativ. Mit wegweisender Fotografie und Rezepten, die den Alltag genussvoll bereichern. Wie kocht Italien heute? Alle Rezepte auf authentischer Grundlage, leicht nachzuvollziehen, unvergleichlich köstlich. Mit Zutaten, die heute wieder oder heute ganz neu in die italienische Küche integriert wurden. Zu besonders markanten Produkten gibt es spannende Reportagen zum besseren Kennenlernen (z.B. Safran, Maroni, Trüffel, Speck, Bottarga). Mit diesem Buch kann der Italienkenner seine Leidenschaft aus vollem Herzen genießen. Und seine Freunde und Gäste erfreuen.

Download and Read Online Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess #D2F38TU5J0R

Lesen Sie Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess für online ebook Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess Bücher online zu lesen. Online Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess ebook PDF herunterladen Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess Doc Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess MobiPocket Die neue echte italienische Küche: Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen (GU Echte Küchen) von Cornelia Schinharl, Sabine Sälzer, Reinhardt Hess EPub