



**Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für
Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert
einfachen Rezepten**



Download



Online Lesen

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

Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten

Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos)

Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos)

 [Download Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteige ...pdf](#)

 [Online lesen Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einstei ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos)

240 Seiten

Pressestimmen

Eine Prise Magie - Erst die richtigen Gewürze machen aus Rezepten eine Sensation. (Freundin, Okt 2016)

Kurzbeschreibung

Workshop ist, wenn man hinterher weiß, wie's geht Kann man Gewürze überhaupt in Bildern und Texten beschreiben? Oder den perfekten Umgang damit? Eindeutig ja, man kann, jedenfalls wenn man wie Bettina Matthaei jahrzehntelange Erfahrung mit Gewürzen und Workshops hat und dann noch eine Gewürzmanufaktur sein Eigen nennt. Letztendlich ist alles nämlich eine Frage der Erfahrung und der richtigen Worte, die ein Geschmackserlebnis beschreiben können. Der Workshop Würzen ist ausdrücklich für die Küchenpraktiker gemacht, die sich gern entführen lassen in ein Reich gekonnt kombinierter Genüsse und verführerischer Düfte. Und auch wenn es mit der Zahl von etwa 50 sehr viel weniger bekannte Grundgewürze als erwartet gibt, so lassen sich daraus trotzdem unzählige Tipps und spannende Kombinationen ableiten. Denn wer möchte schon immer nur Vanille an den Pudding und Muskatnuss an Blattspinat geben? Auch wenn man sicher nichts falsch macht, geht es eben auch anders: Vanille macht auch ein Steinpilz-Risotto unwiderstehlich und ein süß-scharfer Dattel-Walnuss-Senf wird durch Muskatnuss erst richtig spannend. Genau dieses Praxis-Know-how, von basic bis raffiniert, zeichnet dieses Buch wirklich aus. Es bietet neben den wunderbaren Rezepten auch eine Vielzahl kleiner Dips, Saucen und würziger Knabbereien an, mit denen man die Geschmacksassoziationen gleich in der Praxis anwenden kann und so ein Gefühl für die Würze bekommt. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Autorin: Bettina Matthaei Die Kochbuchautorin Bettina Matthaei hat eine ausgeprägte Leidenschaft für Gewürze. In ihren z.T. preisgekrönten Büchern spielen Gewürze immer eine besondere Rolle und geben ihren Rezepten ihre ganz persönliche Handschrift. Für das Familienunternehmen, die Hamburger Manufaktur 1001 Gewürze (1001gewuerze.de) sowie für Kunden, bekannte Köche und die gehobene Gastronomie entwickelt sie ausgefallene Gewürzmischungen. Daneben veranstaltet sie Gewürz-Workshops, u.a. an Bord der MS Europa. Ihre zahlreichen Reisen in die Gewürzländer der Welt inspirieren sie und durch den ständigen Umgang mit Gewürzen entdeckt sie immer neue geschmackliche Nuancen. So entstehen laufend neue Ideen, wie sich Gewürze harmonisch, spannend oder ungewöhnlich kombinieren und in Rezepten einsetzen lassen. **Fotos von: Hubertus Schüler** Hubertus Schüler wurde Fotograf, weil er, wie er selbst von sich behauptet, nicht malen könne was angesichts seiner Werke ein großes Glück für die Fotografie ist! Geboren und aufgewachsen im schönen Münster, absolvierte er dort in einer Werbeagentur auch die Ausbildung zum Fotografen. Die Assistenzzeit verbrachte er in Düsseldorf, bevor er sich 1990 in Bochum selbständig machte. Seitdem arbeitet er mit Vorliebe und Hingabe an spannenden Buchprojekten und genießt den gestalterischen Freiraum, in dem er sich dabei bewegen darf.

Download and Read Online Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) #NYU3HDIFELV

Lesen Sie Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) für online ebook Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) 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 Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) Bücher online zu lesen. Online Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) ebook PDF herunterladen Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) Doc Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) Mobipocket Workshop Würzen - Gewürz-Know-how für Einsteiger und Profis mit über 200 raffiniert einfachen Rezepten von Bettina Matthaei, Hubertus Schüler (Fotos) EPub