



## **Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)**

 **Download**

 **Online Lesen**

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

# Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)

*Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer*

**Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)** Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

 [Download Kochen! Das Gelbe von GU \(Die GU Grundkochbücher\) ...pdf](#)

 [Online lesen Kochen! Das Gelbe von GU \(Die GU Grundkochbüche ...pdf](#)

## **Downloaden und kostenlos lesen Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer**

---

Format: Kindle eBook

### Kurzbeschreibung

Kochen! Ein Aufruf - so knapp wie präzise. In verblüffend reduzierter Gestaltung bietet GU kulinarisches Lesefutter, konzentriert auf Inhalt und Aussage, mit entwaffnend klarem Look, ohne Schnickschnack. In 16 Rezeptkapiteln ist alles zu finden, was man wirklich kochen will - ob Hühnerbrühe, Fish und Chips, Schmorbraten oder Kaiserschmarrn mit Mascarpone. Ein ausgeklügeltes Register und optische Hinweise auf Lieblingsrezepte erleichtern das Auswählen und Finden der persönlichen Favoriten. Das Gelbe von GU - dieser Zusatz bürgt für die Qualität der lang erprobten Rezepte, für die Sorgfalt bei der Auswahl und Zusammenstellung. Ergänzt wird die Kochbibel mit zeitgemäßen, praxisorientierten Texten von Sebastian Dickhaut, dem Initiator des Werkes und Miterfinder von Basic cooking. Auf den Theorie- und Serviceseiten bietet er Infos über die Produkte, die Gartechiken, die Geräte - aber auch praktische Tipps im Umgang mit Zutaten und Zeit. Aus der Amazon.de-Redaktion

Auf den ersten Blick sieht es aus wie das gute alte Telefonbuch: genauso dick, genauso gelb. Nur mit dem Unterschied, dass es in *Kochen! Das Gelbe von GU* nicht von Namen und Telefonnummern, sondern von Rezepten wimmelt. Von 1.295 Rezepten genauer gesagt. Auf über 600 Seiten. Günstig sollte es sein, das Kochbuch mit den Rezepten, die man wirklich braucht. Und so verzichten die Kocheexperten von Graefe und Unzer auf aufwändige Illustrationen und beschränken sich auf das Allernötigste: Schlichte schwarze Schrift auf schlichten weißen Papierseiten, aufgepeppt durch eine einzige Farbe: kess-killiges Gelb. In gelben Kästchen werden Tipps zur Zubereitung hervorgehoben, das gelbe Griffregister sorgt dafür, dass man ohne Umschweife zu den 16 Kapiteln gelangen kann und die ganz in Gelb gehaltenen Seiten am Ende des Buches listen Rezepte zu ganz speziellen Gegebenheiten auf: Was koche ich z. B., wenn es schnell gehen soll? Wenn es wenig kosten soll? Wenn Kinder am Tisch sitzen? *Kochen! Das Gelbe von GU* ist das ideale Buch für Kocheinsteiger. Die Vielzahl an Rezepten überzeugt ebenso wie die klare, leicht verständliche Sprache und die kluge Einteilung. Unter den Rezepten finden sich Essentials wie Vanillepudding, Bratkartoffeln und Erbsensuppe ebenso wie Chicken Wings und Tofugerichte. Wer es gern international mag, probiert Salzburger Nockerln aus, kanarische grüne Mojo-Sauce oder mongolischen Feuertopf. Neben den Rezepten gibt es ausführliche Anleitungen z. B. zum Kochen nach der Saison oder zum Kochen für Gäste. Ein außerordentlich gelungenes Kochbuch. *Kochen! Das Gelbe von GU*, das ist das Gelbe vom Ei. Da geht die Post ab! --Anne Hauschild

### Kurzbeschreibung

Kochen! Ein Aufruf - so knapp wie präzise. In verblüffend reduzierter Gestaltung bietet GU kulinarisches Lesefutter, konzentriert auf Inhalt und Aussage, mit entwaffnend klarem Look, ohne Schnickschnack. In 16 Rezeptkapiteln ist alles zu finden, was man wirklich kochen will - ob Hühnerbrühe, Fish und Chips, Schmorbraten oder Kaiserschmarrn mit Mascarpone. Ein ausgeklügeltes Register und optische Hinweise auf Lieblingsrezepte erleichtern das Auswählen und Finden der persönlichen Favoriten. Das Gelbe von GU - dieser Zusatz bürgt für die Qualität der lang erprobten Rezepte, für die Sorgfalt bei der Auswahl und Zusammenstellung. Ergänzt wird die Kochbibel mit zeitgemäßen, praxisorientierten Texten von Sebastian Dickhaut, dem Initiator des Werkes und Miterfinder von Basic cooking. Auf den Theorie- und Serviceseiten bietet er Infos über die Produkte, die Gartechiken, die Geräte - aber auch praktische Tipps im Umgang mit Zutaten und Zeit.

Download and Read Online Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer #BI4RPATLD5Z

Lesen Sie Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer für online ebookKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer 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 Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer Bücher online zu lesen. Online Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer ebook PDF herunterladenKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer DocKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer MobipocketKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer EPub