

Kochen Mit Tim Malzer Rezepte

Endlich Wochenende! Das heißt: endlich Freizeit. Doch während man am Samstag des Öfteren noch unliebsame Haushaltsaufgaben erledigt, für die man im Arbeitsalltag keine Zeit findet, ist der Sonntag der Tag für die schönen Dinge im Leben: für Familie, für Freund*innen, für ausgedehnte Spaziergänge, für einen gemütlichen Nachmittag auf der Couch, und vor allem für gutes Essen. Egal, ob Frühstück, Brunch, Mittagessen, Nachmittagskaffee oder Dinner, mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder gar vegan, jede*r gestaltet seinen/ihren Sonntag individuell. In diesem Buch sind die besten Rezepte internationaler Foodblogger*innen aus der ZEIT-ONLINE-Kolumne "Sonntagsessen" zusammengefasst und nach Tageszeiten gegliedert. Mach den Sonntag zu Deinem schönsten Tag der Woche!

Kodierungsart: Codefrei. TV-Norm: PAL. Ausgabeformat: 16:9. Aufnahmeformat: 1,78:1. Sprachversion: Deutsch Dolby Digital 2.0, 2/0, AC3

Die beste W rze f r ein gutes Steak ist die starke Hitze. Ein zartes, gut gereiftes Steak, auf den Punkt gegrillt braucht fast kein weiteres Gew rz. Es schmeckt einfach einmalig denn es hat alles was ein gutes Essen braucht: den Biss, das Aroma, den unverf lschten Fleischsaft und das einmalige Wohlgef hl im Mund. Das dieser Genuss sich noch steigern l sst Beweis diese Buch. Im theoretischen Teil vermittelt es das Wissen, wie ein erstklassiges Steak entsteht und woran gutes Fleisch zu erkennen ist. Im praktischen Teil des Buches erhalten Sie verschiedene leckere Steakrezepte. Damit nichts schief gehen kann gibt es dazu wertvolle Tipps und Tricks ...

Mit über 120 Rezepten

morgens, mittags, abends - lustvoll und gesund

Die Küche

Erstaunliche Fakten zu Lebensmitteln, ihrer Zubereitung und ihrem Genuss

Besser hätten es Alfons Schuhbeck, Tim Mälzer, Johann Lafer, Horst Lichter und Christian Rach auch nicht machen können...

Unser Steakhouse Schwerin ... Hintergründe, Warenkunde und Rezepte

Israels legendärer Koch in seinem Element

Rach kocht

Seine Leser zu motivieren und inspirieren anstatt ihnen feste Vorgaben zu machen - das war und ist Tims besonderes Anliegen.

Er möchte Grundverständnis schaffen und dadurch dem Leser ausreichend Raum geben, die Rezepte nach dessen eigenen Ideen, nach persönlichem Geschmack zu variieren. Diese Philosophie setzt Tim Mälzer nun zum ersten Mal kompromisslos um: DIE KÜCHE ist ein Grundlagen-Kochbuch, in dem es um Know-how geht, in dem er das Basiswissen des Kochens vermittelt und die wichtigsten Fragen zu Nahrungsmitteln und Kochtechniken beantwortet.

Lieblingsgerichte aus dem Thermomix Theres und Benjamin Pluppins kochen für ihr Leben gern - und das am liebsten mit dem Thermomix. Da gibt es köstliche und alltagstaugliche Gerichte für die ganze Familie: schnell, kreativ, unkompliziert und gelingsicher.

Raue Landschaften, wilde Berge, die Natur aktiv erleben □ und dann nach Hause kommen, wo eine gemütliche Couch und ein Hot Coffee mit Whisky und Sahne auf uns warten. Das ist "Coorie", der schottische Ausdruck für das Gleichgewicht zwischen Natur und Gemütlichkeit im Alltag. Stimmungsvolle Fotografien und wärmende Gerichte sorgen in diesem Buch für die richtige Balance zwischen drinnen und draußen.

Kochbuch. Mit über 120 Rezepten, in hochwertiger Ausstattung mit Leineneinband und Goldfolienprägung

Unsere besten Rezepte für den Thermomix®

Mama Mälzers kleiner Küchenhelfer

Besser hätten es Alfons Schubeck, Tim Mälzer, Johann Lafer, Horst Lichter und Christian Rach auch nicht machen können...

Born to Cook

Kochen zu zweit

Kochen im Fernsehen

Die 80 besten Rezepte des YouTube-Stars: Gnocchi al limone, Schnelle Pilz-Pasta mit Feta, Poke Bowl und mehr!

Der bekannte TV-Koch räumt hier mit Ernährungssirrtümern auf, z.B. morgens wie ein Kaiser zu essen oder dass Cholesterin aus dem Ei schnurstracks in unsere Blutgefäße wandert, um sie zu verstopfen. Aufgeteilt ist dieses Kochbuch nach den Tageszeiten.

Das sympathisch andere Sterne-Kochbuch „Essen soll uns überraschen, begeistern und etwas in uns finden, von dem wir dachten es schon längst verloren zu haben.“ Das sagt Anthony Sarpong, einer ‚der‘ kommenden Köche in Deutschland. Für ihn geht Essen weit über die Befriedigung eines Grundbedürfnisses hinaus - gutes Essen kann die Seele zum Leuchten bringen. Es geht um Qualität, Muße, Phantasie und Inspiration, wenn der (welt)weit gereiste Koch in Meerbusch bei Düsseldorf mit seinem Team kocht. Für seine Kochkünste hat er bereits einen Michelin Stern verliehen bekommen. Anthony Sarpong bietet in seinem ersten Buch eine ganz persönliche Auswahl an (Sterne-)Rezepten, die wirklich jeder nachkochen kann. Er setzt dabei vor allem auf regionale und saisonale Produkte und verfeinert sie mit den Koch- und Gewürzideen, die er in aller Welt gesammelt hat. Von Fisch (Wildfang Kabeljau mit Blumenkohl, Romana, Sonnenblumenkernen) über Fleisch (niedrigtemperaturgegartes Schweinebauch mit Sauerkraut, Birne und geräucherter Kartoffel) bis zu vegetarischen Gerichten (Topinambur mit Brioche, Brunnenkresse und Senf) ist für jeden etwas dabei. Anthony Sarpong geht es als Koch und Autor vor allem darum, ein Bewusstsein für gute Lebensmittel und deren richtige Zubereitung und die Lust am Selberkochen zu wecken. So kann man seine Gäste mit ungewöhnlichen und köstlichen Menüs überraschen!

Kennen Sie Plaaten in de Pann, Lippische Rosen und Hahn mit letzter Ölung? Noch nicht? Das wird sich bald ändern!

Denn sie alle gehören zu den "Heimathäppchen", den besten und beliebtesten Rezepten aus Nordrhein-Westfalen.

Traditionelle Rezepte in modernster Optik - das ist die Idee hinter "Heimathäppchen". Bekannt geworden durch die raffiniert gemachten 60-Sekunden-Kochvideos, entpuppt sich die als reines Online- und Social-Media-Projekt gestartete Serie als DER Überraschungserfolg des WDR mit über 51.500-Facebook-Abonnenten. Nun kommt mit seinem Debüt im Fernsehen auch das begleitende Kochbuch! Die Nordrhein-Westfalen lieben ihre Heimat - und sie lieben das Essen aus ihrer Region, dass ihnen ein Gefühl von Heimat und Geborgenheit vermittelt. Heimathäppchen - So kocht NRW nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise quer durch das bevölkerungsreichste Bundesland - immer auf der Jagd nach den besten Rezepten, die der Westen zu bieten hat.

Tim Mälzer - Der Küchenbulle

Sonntagsessen

Emmi kocht einfach

Tipps, Tricks und Rezepte

So kocht NRW

1 Nudel - 50 Saucen

Rezepte zum Glückhlichsein

Die etwas andere Kochbibel

100 Rezepte vom Hamburger Starkoch Tim Mälzer, der unter dem Motto äSchmeckt nicht, gibt's nichttä täglich im Fernsehen versucht, v jungen Zuschauern das Selberkochen schmackhaft zu machen. Flotte, knackige Rezepte ohne viel Zeit- und Arbeitsaufwand - auch für untalentierte Einsteiger machbar.

Israelische Küche und kreative Fischrezepte – das verbindet man mit Uri Buri. Der Starkoch verrät sein Geheimnis! Langer Vollbart, kreati Ideen und ganz viel Gefühl – so kennt man Uri Buri aus der TV-Serie Kitchen Impossible und natürlich aus seinem gleichnamigen Restaura Israel. Dort serviert er seit vielen Jahren die beste Fischküche des Landes und wurde nicht umsonst auf Platz 25 der weltweit besten R gewählt. Kochen wie in Israel Frischer Fisch, sonnenliebende Gemüse und aromatische Gewürze stehen für die Küche des östlichen Mittl Oft braucht es dafür nur wenige Zutaten von guter Qualität – meist nicht mehr als acht verschiedene Inhalte. In seinem neuen Koch- un Reportagebuch über die israelische und somit seine Küche erzählt Uri Buri von Grund auf, was seine Liebe zum Essen und zum Leben aus Sie lernen nicht nur die besten Rezepte kennen, sondern auf mehr als 150 Seiten auch die Zutaten, Zubereitungsarten und persönliche T Fisch kaufen, guten Fisch erkennen und verarbeiten Grillen, schmoren, braten, backen, dämpfen Würzen und Techniken kombinieren Ganz persönliche Rezepte Neben einem Blick in Uris Restaurant, das durch wunderschöne Fotos von Vivi D'Angelo in Szene gesetzt und zum Sehnsuchtsort erweckt wird, lernen wir auch die Stadt Akko kennen. Dort liegt die tiefe Bedeutung für den Koch, der seine Lieblingsorte Menschen vorstellt und viel Persönliches verrät. Zum Glück auch seine Rezepte, die man so leicht zuhause nachkochen kann. Versuchen unbedingt: Thunfisch mit japanischer Mayonnaise und Kohlrabi Majadarareis mit Mangoldgemüse Fischkuchlein mit Panko Barramundi in Zitronenbittersoße Zackenbarsch mit Tomaten und Kapern Ohne strenge Regeln und fernab von Trends Wer die authentische Küche von Buri kennenlernen will, kommt an diesem Buch nicht vorbei. Er orientiert sich nicht an Trends, sondern seit vielen Jahren an seinem handwerklichen Können in der Küche und dem Zwiegespräch mit seinen Gästen. Die Zutaten sind international, einfach, schlicht und imm frisch. Wer lernen möchte, wie man feine Fischrezepte zubereitet und aus einfachen Zutaten das Beste herausholt, ist mit diesem Kochb Lesebuch bestens bedient.

50 Rezepte mit Gemüse, Fisch oder Fleisch, mal warm, mal kalt. Mit ausführlichem Pastaglossar.

800 Rezeptbeispiele f. d. tägl. Arbeit mit elektr. Küchengeräten

Für den schönsten Tag der Woche

60 Rezepte für puren Genuss

Turborezepte zum Glänzen und Genießen

Rezepte, die den Abend feiern

Familienrezepte

Kochbuch

Wild & Cosy

★★★ In diesem Buch präsentiere ich dir ausgesuchte Haferflockenrezepte zum vergessenen Superfood, damit auch du endlich abnehmen kannst, dich vitaler fühlst und dank Haferflocken mit phänomenaler Power durch den Alltag gehst ★★★ *** Kaufe jetzt die Taschenbuchversion dieses Buches und bekomme die eBook Version KOSTENLOS dazu *** Kein anderes Lebensmittel ist so vielseitig, gut verdaulich und preiswert wie Haferflocken. Entdecke in diesem Kochbuch die geheimen Erfolgsrezepte von Spitzensportlern und verwirkliche mit Haferflocken endlich deine Ziele. Egal ob abnehmen, maximale Power im Alltag oder Geld sparen: Haferflocken werden dich und deine Gesundheit auf das nächste Level heben und dein Leben spürbar verbessern. Starte jetzt richtig durch! ★ Freue dich auf folgende Rezepte... Müslirezepte für einen guten Start in den Tag Weltmeistermüsli mit Apfel Powermüsli mit Blaubeeren und Mandelsplittern Müsli im Glas mit Heidelbeeren und Yoghurt Vitales Obstmüsli auf Haferflockenbasis Knuspriger Aprikosentraum mit Crunch am Morgen Porridge am Morgen und der Tag gehört dir! Leckerer Birnenporridge Haferporridge mit ausgesuchten Beeren Powerfrühstück für einen erfolgreichen Tag Bananenporridge mal anders Indisches Porridge mit Kurkuma Granola - die knusprige Müsliform für Agilität und Vitalität Granola Crunch am Morgen Schnelle One Pot Granola für den Extracrunch Kokosgranola mit Bananenchips und Rosinen Weihnachtliche Knuspergranola mit Apfel und Zimt Crunchige Granola für Nussliebhaber Kekse und Muffins aus Haferflocken für ein vitales Privatleben. Vitalitätskekse mit Haferflocken Blaubeermuffins Leckerer Rosinengebäck mit Ahornsirup Fluffige Johannisbeermuffins mit braunem Zucker Zimtmuffins mit Joghurt und Haferflocken Cerealienriegel, einfach perfekt für unterwegs oder beim Sport Powerriegel (Klassiker) Vitaler Wanderriegel Bananencrunch für unterwegs Schkolieferant der Extrakasse Leckerer Früchteriegel mit Trockenfrüchten und vieles mehr... ★ Bonusmaterial... die spannende Geschichte der Haferflocken weitere Informationen und Anregungen für ein vitales Leben ansprechende Bilder die Lust auf Haferflocken machen und vieles mehr... ★★ Sichere dir JETZT den exklusiven Haferflocken Rezepte - 50 Ideen zum vergessenen Superfood in einer limitierten Sonderedition zum Einmaligen Angebotspreis von 11,99 3,99e noch heute.★★ Warte nicht länger! Scrolle nach oben und klicke auf den Buttton "JETZT KAUFEN",um mit 50 Haferflockenrezepte erfolgreich abzunehmen, deine Gesundheit zu verbessern und mit dem vergessenen Superfood mit maximaler Power durch den Alltag zu gehen!

Zur blauen Stunde, wenn der Tag in den Abend übergeht und Luft holt für eine lange Nacht, erleben wir einen magischen Moment: endlich Feierabend, Zeit für Drinks und kleine Köstlichkeiten! Überall auf der Welt treffen sich Menschen an Tresen, Theke und Bar. Barfood-Kultur gehört in vielen Ländern zum kulinarischen Erbe, und neue Food-Trends erobern oft vom Tresen aus die Welt. Wir folgen dem Sonnenuntergang einmal rund um die Erde – von Samoa, wo die Sonne zuerst untergeht, über Australien, Japan, Indien, Europa, Marokko, Brasilien bis in die USA und nach Mexiko – und erleben die Blaue Stunde mit italienischen Cicchetti, spanischen Tapas, griechischen Mezze, mit Tacos, Tortillas und Ceviche. Ein lässiges Vergnügen, serviert mit viel Musik, unkompliziert, einfach und wohltuend. Ein Fernweh-Kochbuch voller bunter Geschichten, für Freunde und Gäste, für Partys und Feste. Elegant und entspannt!

sowohl vegetarischen als auch fleischrezepten geben kräuter oft erst den letzten schwung. erstaunlich, was mutter natur bzw. die kräuter-balkonkästen so hergeben und was zu leckeren rezepten verarbeitet werden kann! hier finden sich vielfältige rezepte aus der kräuterküche, sowohl für anfänger als auch für versierte hobbyköche. probieren sie sich durch die vielfalt der kräuterrezepte: von salat über pasta, brot und omelett bis hin zu gemüsegratin, wildkräuterpizza oder kaninchen mit kräutern. wir wünschen viel spaß beim nachkochen! einige rezepte aus dem inhalt: schnittlauch-pesto, spätsommerliche salatplatte, wildkräuterbrot, ratatouille, nessel-omelett, feine kräuter-kartoffel-puffer, wildkräuterpizza, geschmortes wildkaninchen mit oliven und kräutern und vieles mehr. alle rezepte mit foto.

50 Neue Rezeptideen Zum Vergessenen Superfood

Mälzer & Witzigmann -

Heimat

Große Küche für kleines Geld

Kräuterrezepte

Die besten Rezepte

Greenbox

Wärmende Rezepte für kalte Tage

Zum Reinbeißen gut! Dieses Buch feiert das Lebensgefühl einer neuen Streetfood-

Generation, die auf Genusmärkten, in mobilen Küchen und Take-aways unkompliziertes Fast Food de luxe anbietet – frisch zubereitet, hausgemacht und auf die Hand. Das erste umfassende Kochbuch zur neuen Brotkultur versammelt Rezepte aus aller Welt, zeigt die Vielfalt von Burgern, Sandwiches, Bagels und Toasts – Streetfood für zuhause und unterwegs. Auf die Hand und los!

Das neue Heimatkochbuch von Tim Mälzer stillt die Sehnsucht nach gutem Essen, kulinarischer Geborgenheit – Emotion pur, fürs Auge und auf dem Teller. Ca. 100 Rezepte aus der guten, echten, nachhaltigen Heimatküche, begleitet von kurzen und anregenden Texten. Dabei geht es nicht nur um Gerichte, die wir seit jeher als deutsch kennen, sondern auch um solche, die mittlerweile nicht mehr wegzudenken sind, wie Pasta, Burger, Döner, ... Deutschland 2018 schmeckt nicht nur traditionell deutsch, sondern auch italienisch, spanisch, türkisch – mancherorts auch schon ein wenig syrisch.

Hier kommt das erste Kochbuch zum erfolgreichen YouTube Kanal Let's Cook mit 80 schnellen Lieblingsrezepten von Julian! Wer kennt sie nicht, die Frage die uns jeden Tag aufs Neue grübeln lässt: Was koch ich heute? Besonders im Alltag muss es oft schnell gehen, einfach sein, abwechslungsreich und oberlecker on top! Wie das geht? Das zeigt uns Julian in seinem allerersten, brandneuen Kochbuch. Hier finden sich neben seinen Lieblingsrezepten vom gleichnamigen YouTube-Kanal "Let's Cook mit Julian" auch viele neue super easy Rezepte für jeden Tag. Neben praktischen Tipps zur Grundausstattung, Schneide- und Kochtechniken bekommen Kochmuffel, Studenten, Kochanfänger und Hobbyköche ganz viel Inspiration für die eigene Küche. In diesem Buch erwarten Sie: Die super einfache Alltagsküche, die jeden begeistert, egal ob Kochanfänger oder Hobbykoch! Easy nachgekocht: 80 schnelle Rezepte mit exklusiv produzierten YouTube-Videos So lernt wirklich jeder kochen: Das Wichtigste zur Erstausrüstung, Koch- und Schneidetechniken, praktische Tipps und geniale Küchenhacks Für alle Fans von Let's Cook: brandneue Rezepte und absolute Lieblinge des YouTube-Stars vereint in einem Kochbuch Keine Lust mehr auf TK-Pizza, Fischstäbchen und Co.? Alle Kochmuffel und Studenten aufgepasst: Hier kommt das einfachste Kochbuch der Welt! Lassen Sie sich inspirieren von Julians unkomplizierten Alltagsrezepten: Gnocchi mit Zitronenbutter, einfache Quinoa-Bowl mit gerösteten Kartoffeln, Frittata mit Guacamole, genialer 5-Minuten-Thunfischsalat, Hähnchen in Honig-Sojasauce und vieles mehr. Selbst Kochneulinge kommen hier auf ihre Kosten, dank wertvoller Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln und zu den wichtigsten Kochutensilien. Das ist einfach lecker kochen mit Gelinggarantie!

Zwei Köche – ein Buch

Weiterkämpfen...

Ein langer Weg nach Hawaii

Sandwiches, Burger & Toasts, Fingerfood & Abendbrote

Auf die Hand

Nachschlag

Das perfekte Dinner

Neue Heimat

Auf irgendetwas wartet man in der Küche immer. Darauf, dass die tiefgefrorenen Garnelen auftauen, auf den Hefeteig, der nicht aufgehen will, auf den Braten in der Röhre und die Suppe im Topf. Weil Kochbücher keine ideale Lektüre sind, um Langeweile zu vertreiben, bietet dieses Buch die Möglichkeit, sich während der Wartezeit lesend zu unterhalten und weiterzubilden. Es bereichert Kochfans mit spannendem Wissen und interessanten Anekdoten über Lebensmittel, das Kochen und die Küche, sodass sie entspannt den Kochlöffel schwingen können und in geselligen Runden die besten Geschichten auf Lager haben.

Erober die Küche mit Tasty! Dein Küchen-Guide für die erste eigene Wohnung, deine WG oder wo auch immer du den Kochlöffel schwingst. Von der grundlegenden Küchenausstattung, über die Einrichtung einer Speisekammer, bis hin zu überlebenswichtigen Lektionen fürs Kochen. Mit über 70 aufregenden und spaßigen Rezepten – einfach zum Nachkochen und zum nebenbei mal so richtig Angeben. Ob neue Frühstücksvariationen, Lieblingsklassiker oder Ideen zum Auftischen für Besuch – Tasty hat für jede Gelegenheit das richtige Rezept, um Schritt für Schritt deine Koch-Skills zu verbessern.

Das erste Kochbuch vom charmanten Fernsehkoch! Jetzt endlich erscheint das erste Kochbuch von Roland Trettl mit über 80 Rezepten. Hier lädt er zum Nachkochen ein mit seinen von Südtirol und Italien inspirierten Gerichten wie Rote-Beete-Knödel, Heidelbeer-Datschi oder Safran-Risotto. In diesem Buch vermittelt er seine Kochideen auf die von Fans geliebte sympathische und direkte Art und Weise. Dabei steht bei jedem Rezept das Würz-Detail zentral im Raum, um die besten Seiten eines Gerichtes hervorzubringen. Mit eigens erstellten Fotos vom Küchenchef persönlich bebildert stellt Trettl zusammen mit seiner Frau Dani einfache, alltagstaugliche Rezepte für zwei mit individueller Note vor. Gemeinsam kochen und gemeinsam genießen ist das Motto dieses Buchs.

Alle Basics plus 75 genial einfache Rezepte

Anthony's Kitchen

Schnell mal was Gutes

75 clevere Rezepte für jeden Tag. Das Buch zum erfolgreichen Blog

Uri Buri - meine Küche

Blaue Stunde

Sterneküche für alle. Meine besten Rezepte

Der Koch, der erst ohne Sterne und Hauben das wahre Glück fand

Der Koch, der sein Herz auf der Zunge trägt Jetzt ist es so weit – das wahre Horst-Lichter-Kochbuch kommt! Kaum ein Koch ist im deutschen Fernsehen in den letzten Jahren so populär geworden wie Horst Lichter. Ob als Gastkoch oder als Moderator – der Mann mit dem Bart hat die rheinische Frohnatur in unsere Küchen gebracht. Wo Lichter kocht, wird gelacht. Sein Geheimnis sind sein Humor und seine Leidenschaft für Deftiges: Lange hat kein Spitzenkoch so offen von Butter und Sahne geschwärmt und Hausmannskost sowie vergessene Klassiker der deutschen Küche auf unsere Teller zurückgeholt. »Der Horst kann viel mehr, als er uns manchmal zeigt, der weiß genau, wie man auf höchstem Niveau kocht!« sagt über ihn kein geringerer als Sternekoch Alfons Schuhbeck. Alles in Butter ist ein wundervolles Kochbuch und mehr als das: In Kapiteln wie »Aus dem Nähkästchen«, »Klassiker einmal anders« oder »Was ich heimlich von Johann Lafer gelernt habe« serviert Horst Lichter skurrile Storys aus seinem Leben, Sprüche zum Schmunzeln, Hintergründiges über Zutaten und Zubereitung, Tipps und Tricks. • Das wahre Horst-Lichter-Kochbuch mit vielen neuen Rezepten und exklusiven Fotos • Klassiker, mal ganz anders und zwar so, dass man sie wirklich nachkochen kann und keine Tellermalerei! • ... das wird so sein wie ich, wie man mich kennt: mit Anekdoten, mit Geschichten und mit Blödsinn! • Tausend tolle Geheimnisse aus der Welt der Küche

Die TV-Koch-Doku "Das perfekte Dinner" auf VOX ist Kult! Mit diesem Buch können die Fans der Sendung und alle, die gerne Gäste empfangen, die beliebtesten Gerichte aus der Sendung auch zuhause nachkochen und genießen. 60 Siegerrezepte (jedes mit Foto) der letzten Jahre sind in diesem Buch versammelt: Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts, aus denen sich perfekte Menüs zusammenstellen lassen – zum Beispiel für die Schnelle Küche, für Verliebte, für Vegetarier oder passend zur Jahreszeit. Eins haben alle Rezepte gemeinsam: Sie wurden von den Gästen in der Sendung perfekt bewertet, sind in jeder Küche nachzukochen und ein Blickfang auf dem Tisch. Außerdem werden wichtige Fragen rund um das Menü geklärt, zum Beispiel worauf es bei der Zeitplanung ankommt, wie man Gerichte perfekt in Szene setzt oder welche Getränke man vor und zu dem Essen reichen kann. Da können sich Ihre Gäste glücklich schätzen, wenn sie eingeladen werden!

Schnelle Küche! Das Goldene von GU: Turborezepte zum Glänzen und Genießen Die besten schnellen Rezepte auf einen Blick – jetzt in nur 15–30 Minuten das neue Lieblingsessen kochen! Sie wollen auch nicht mehr als maximal 30 Minuten für ein Mittagessen oder gesundes Abendessen investieren? Dann probieren Sie das Goldene von GU. In gewohnt hochwertiger Qualität gibt es hier mehr als 250 Blitzrezepte von vegan über vegetarisch bis zu Fleisch- und Fischrezepten. Für Anfänger und die alltagstaugliche Familienküche gibt es kein besseres Standardwerk. Die GU-Bibel ist für alle, die schnell, lecker, gesund und preiswert selbst kochen wollen. Von Salat bis Pasta – das Grundkochbuch begeistert In dem neuen Klassiker findet man nicht nur Grundrezepte und Hauptgerichte, auch kleine Speisen, Vorspeisen und Desserts sind enthalten. Alle raffiniert konzipiert und fotografiert, stets mit dem Augenmerk auf Zeitersparnis. Dabei darf man sich über folgende Kategorien freuen: Salate und Sandwiches – Kalte Küche zum Sattessen Suppen und Eintöpfe – das One-Pot-Prinzip Pasta und Nudeln – geliebtes Soulfood Vegetarisch satt – Lust auf Gemüse Fleisch und Fisch – herzhaft geht immer Schnell was Süßes – gerührt und gebacken Lieblingsgerichte für Studenten, Hobbyköche und Berufstätige Ganz egal, ob Sie auf scharf und würzig stehen, lieber die kalte Küche mögen oder nach Wochenplänen und Menüvorschlägen suchen – im Goldenen von GU finden Sie Klassiker für Früh und Spät. Auch zu Ostern, Weihnachten und für Feste kann man sich hier bedienen, je weniger Zeit man in der Küche steht, umso mehr Aufmerksamkeit kann man seinen Gästen schenken. Freuen Sie sich auf folgende Gerichte: Couscoussalat mit Trauben und Tofu oder Auberginen-Döner für vegetarische Freuden Kürbissuppe mit Bratwurstklößchen oder Spätzle-Pfifferling-Gröstl für laue Herbststunden Linguine mit Seeteufel oder Thunfisch-Frikadellen für eine Prise Meer Tamarinden-Zwiebel-Beef oder Blitz-Gulasch mit Gremolata wenn Sie Fleisch lieben Thai-Reisnudel-Salat oder Portobello-Cheeseburger wenn die Sonne vom Himmel lacht Orient-Obstsalat oder Blitz-Tiramisu mit Erdbeeren für den süßen Hunger Fest steht, die Rezepte gelingen oft in 15 bis 20 Minuten, lassen sich toll vorbereiten und als Meal Prep mitnehmen. Ob Topf, Pfanne, Backofen oder Kühlschrank – hier finden begeisterte Köche alles was das Herz für die fixe Küche höher schlagen lässt.

Einfach frisch kochen

Schnelle Küche! Das Goldene von GU

Rachs Rezepte für jeden Tag

Rezepte für den Feierabend

Eine kulturwissenschaftliche Annäherung

Tasty Kochschule

Let's Cook mit Julian –Einfach lecker kochen!

Kochbuch. Mit über 100 Rezepten

Das massenhafte Auftreten von Kochsendungen im Fernsehen der letzten Jahrzehnte und die enorme Ausdifferenzierung innerhalb des medialen Phänomens werfen zahlreiche Fragestellungen auf. Die Studie geht diesen Fragen durch qualitative Medienanalysen nach: In welchen Formen tritt das Kochen im Fernsehen auf? Welche Akteure, Räume, Themen, Zeiten und ästhetischen Darstellungsmuster bestimmten und bestimmen diese mediale Form? Dabei ist die Nahrungszubereitung seit der Entstehung des Mediums eine erstaunliche Konstante im Programm. Darüber hinaus liefern qualitative Interviews vielschichtige Einsichten: Welche Bedürfnisse befriedigen Kochshows? Welche unterschiedlichen Mediennutzungsformen praktizieren Zuschauer? Welche Rolle spielen Kochsendungen bei der

Vermittlung von Wissen um die Nahrungszubereitung im Verhältnis zu anderen Medien? Auch die Produktionsseite bleibt nicht unberücksichtigt. Durch Feldforschungen im Fernsehstudio werden punktuelle Blicke hinter die Kulissen eröffnet. Linda Schmelz (geboren 1983 in Weimar) ist seit 2016 wissenschaftliche Mitarbeiterin im Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden. Sie absolvierte ihr Studium der Volkskunde/Empirischen Kulturwissenschaft und Medienwissenschaft (2002-2008) sowie die anschließende Promotion (2016) an der Friedrich-Schiller-Universität in Jena. Forschungsschwerpunkte/-interessen: Nahrungs- und Esskulturforschung, kulturwissenschaftliche Medienforschung, Volkskunde und Kulturgeschichte Thüringens.

Tim Mälzers 6. Kochbuch - eine Hommage an seine Heimat und die Vielfalt der Regionenküche. Mit über 120 Rezepten, Fotos, Zeichnungen und Themenseiten zu Käse, Brot, Fisch und Fleisch, Wein und Bier.

Die beste Würze für ein gutes Steak ist die starke Hitze. Ein zartes, gut gereiftes Steak, auf den Punkt gegrillt braucht fast kein weiteres Gewürz. Es schmeckt einfach einmalig denn es hat alles was ein gutes Essen braucht: den Biss, das Aroma, den unverfälschten Fleischsaft und das einmalige Wohlgefühl im Mund. Das dieser Genuss sich noch steigern lässt Beweis diese Buch. Im theoretischen Teil vermittelt es das Wissen, wie ein erstklassiges Steak entsteht und woran gutes Fleisch zu erkennen ist. Im praktischen Teil des Buches erhalten Sie verschiedene leckere Steakrezepte. Damit nichts schief gehen kann gibt es dazu wertvolle Tipps und Tricks ...

Alles in Butter

Deutschland vegetarisch

Heimathäppchen

Schmeckt nicht - gibts nicht bei VOX

Rezepte für genussvolle Momente

Zwei Köche ein Buch

Noch mehr leckere Rezepte der WDR-Zuschauer

Haferflocken Rezepte

75 einfache Gerichte, die ganz sicher gelingen "Was soll ich heute bloß kochen?" – Food-Bloggerin Christiane "Emmi" Prolic gibt 75 originelle Antworten. Auf ihrem beliebten Blog emmikochteinfach.de entwickelt sie Gerichte, die super einfach gelingen und die jeder mühelos nachkochen kann. Die wunderbaren Rezepte in diesem Kochbuch bieten eine bunte Auswahl an schmackhaften Salaten, Beilagen, Suppen, Fisch- und Fleischgerichten sowie Variationen mit Nudeln und Reis. Tolle Quiches, Desserts und Kuchen dürfen natürlich auch nicht fehlen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem aromatischen Bulgursalat, Geschnetzeltem in Curry-Sahne-Soße, Spinatquiche mit Feta oder Tiramisu im Glas? Ob für Mittag- und Abendessen oder ein Dinner mit Gästen – hier wird garantiert jeder fündig. Die zahlreichen Tipps und Tricks zur organisierten Vorratshaltung, zu den besten Küchenhelfern und zum cleveren saisonalen Einkaufen machen das Buch zu einem hervorragenden Grundlagenwerk für alle Kochbegeisterten.

Wenig Zutaten, viel Geschmack! Nils Egtermeyer zeigt in über 60 Rezepten, dass weniger oft mehr ist: Mit nur ein paar frischen Zutaten werden jeweils leckere Gerichte zubereitet, herzhaft oder süß, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, aus dem Ofen oder der Pfanne – für jeden das richtige, alle einfach richtig gut. Damit ist das Buch der ideale Begleiter für alle aktiven Menschen, die wenig Zeit zum Kochen haben, aber viel Geschmack erwarten. Tipps und Tricks zum Pimpen der Gerichte, zum Abspecken oder Variieren und für cleveres Kombinieren machen das Kochen noch abwechslungsreicher und lassen genug Zeit für den entspannten Genuss.

Die echte deutsche Küche birgt einen wahren Schatz, der beinahe in Vergessenheit geraten wäre: Bereits in alter Zeit wurde vom Alpenrand bis an die Nordsee überwiegend fleischlos aufgekocht, überall in Deutschland findet sich eine regionale Gemüseküche mit langer Tradition. Koch und Autor Stevan Paul hat sich auf die Suche nach den neuen, alten Klassikern gemacht und alltagstaugliche Rezepte für alle Jahreszeiten wiederentdeckt. Eine Heimatküche, die ohne Fisch und Fleisch begeistert. Ob knackige Salate oder dampfende Gemüsesuppen, ob Knödel oder Kartoffelstampf – frisches Gartengemüse, Kräuter und süßes Obst spielen die Hauptrolle in diesem Buch. Klassiker wie die Frankfurter Grüne Sauce, Schupfnudeln oder Reibekuchen und regionale Lieblingsspeisen wie die "Errötende Jungfrau" oder der "Große Hans" werden Schritt für Schritt erklärt. Und zum Nachtisch gibt es Kindheitserinnerungen wie warmen Milchreis, Rote Grütze oder frisch gebackene Pfannkuchen mit Apfelkompott. Deutschland vegetarisch versammelt erstmals die besten Rezepte der traditionellen deutschen Gemüseküche – einer Küche, die nicht nur schmeckt, sondern mit jedem Bissen glücklich macht.