Kochen in der Mikrowelle



Ich habe mir für meine Mikrowelle, die ich ja in meiner Küche nun neu platziert habe und ich somit des öfteren nun mit ihr ein Gericht zubereiten kann, zwei Kochbücher geleistet.

Das Kochbuch „Kochen in der Mikrowelle“ ist von der Autorin Sabine von Imhoff.

Das Buch ist im Verlag Gräfe + Unzer erschienen, der ja für seine Kochbücher bekannt ist. Das Kochbuch hat 64 Seiten.

Das Buch ist zunächst einmal schön gestaltet. Der Verlag wird diese Aufgabe sicherlich einem professionellen Grafik-Designer übertragen haben, dies hat die Autorin sicherlich nicht selbst gemacht.

Denn auch die Foodfotos sind nicht von ihr, sondern von einer

Foodfotografin in einem Fotostudio professionell fotografiert.

Schon hieran sieht man, dass der Verlag Geld investiert hat und die Rezepte somit schon gut sein müssen.

Das Kochbuch enthält zunächst einmal einige Anmerkungen und Einleitungen zum Zubereiten in der Mikrowelle sowie deren Möglichkeiten und Grenzen.

Dann einige Tipps zu Generellem, das sich in der Mikrowelle zubereiten lässt wie Auftauen von Tiefgefrorenem, Aufquellen von Trockenfrüchten/-gemüse oder Schmelzen von Blattgelatine.

Vor den eigentlichen Gerichten sind einige schnelle Beilagen und Saucen aufgeführt. Erstaunlicherweise enthält das Kochbuch jedoch keine Hinweise darauf, wie man bewährte Klassiker als Beilagen wie Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Klöße in der Mikrowelle zubereitet.

Dann folgen in vier Kapiteln Rezepte zu Vorspeisen, Fleisch/Fisch, Aufläufe/Gemüse und Desserts.

Mwrkwürdigerweise enthält das Kochbuch manchmal Zutaten wie ein industriell gefertigtes, also fertiges Basilikumpesto oder auch Saucenbinder. Da bin ich schon erstaunt, dass z.B. im Falle des Pesto nicht beschrieben wird, wie man schnell ein frisches Pesto zubereitet. Ich habe dies beim Zubereiten des entsprechenden Rezepts so gemacht.

Das Kochbuch enthält leider auch einige textalische Fehler, aber über diese kann man ruhig hinwegsehen.

Ich habe aus allen vier Rezepte-Kapiteln einige Gerichte zubereitet, sie sind alle mehr oder weniger gelungen. Das bedeutet, manches Gericht hat mich nicht sonderlich überzeugt, andere wiederum waren hervorragend und klasse, so dass man Appetit darauf bekommt, weitere Gerichte in der Mikrowelle zuzubereiten.

Das Buch endet mit einem Register und 10-Geling-Tipps, wie man

die Mikrowelle am sichersten handhabt.

Alles in allem ist das kleine, schön gestaltete Kochbuch für die Mikrowelle mit vielen Foodfotos für etwa 10,– € recht gelungen, enthält gute Tipps und Rezepte und ist somit empfehlenswert.