„Meine besten Innereien-Rezepte“ erschienen

Mein neues Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ ist soeben erschienen. Zunächst als eBook-PDF. In den kommenden Tagen folgt das eBook-ePub-Format. Und im Verlaufe der kommenden Wochen die gedruckte Version als Softcover.

Es ist mein bisher umfangreichstes Kochbuch, das ich veröffentliche. Es hat 252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte und 160 Farbfotos. Das Kochbuch folgt ganz dem Motto, es ist unanständig, von einem Schlachttier nur das Muskelfleisch zu essen, sondern man solle von einem Schlachttier möglichst alles verwerten. Daher enthält es Rezepte vom vordersten Teil des Tieres, der Zunge, bis zum hintersten Teil des Tieres, dem Schwanz.

Ich hoffe, ich kann Sie mit meinen Rezepten für eine eventuell neue Erfahrung und somit eine neue Genusswelt in Ihrem kulinarischen Alltag begeistern.

Da das Kochbuch zum einen einen deutlich höheren Seitenumfang hat als zunächst kalkuliert und darüber hinaus auch sehr viele, teils seitenfüllende farbige Foodfotos enthält, ist leider für mich auch der Druckpreis eines einzelnen Exemplars deutlich gestiegen. Um überhaupt noch etwas am Verkauf des Buches zu verdienen – und nicht sogar noch ein Minus beim bisher kalkulierten Verkaufspreis zu machen –, musste ich

leider den Verkaufspreis erhöhen.

Aber ich gehe davon aus, der Inhalt, die Rezepte und die Farbfotos sind Ihnen das wert, und ich hoffe auf ein umfangreiches Feedback von Ihnen zu diesem neuen Kochbuch. Es sind nicht viele Kochbücher auf dem Buchmarkt erhältlich, die eine solche Vielfalt von Schlachttierprodukten in entsprechenden Rezepten präsentiert.

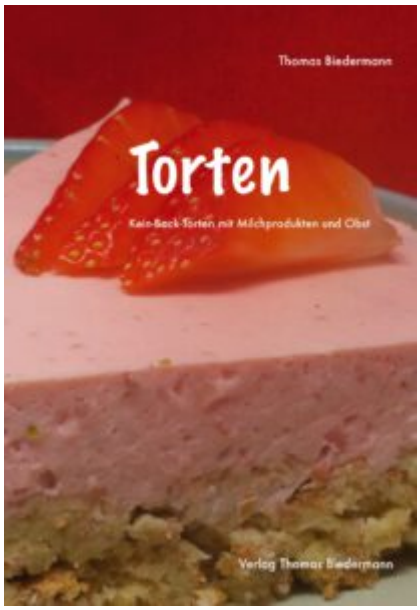
eBook-PDF, ISBN 978-3-941695-59-7

252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte, 160 Farbfotos

19,99 €

Zu beziehen in meinem Online-Buchshop oder entsprechend anderen Online-Buchshops.

Backbuch „Torten“ nun auch als ePub-eBook erhältlich



Das Backbuch „Torten – Kein-Back-Torten mit Milchprodukten und Obst“ ist nun auch als ePub-eBook erhältlich.

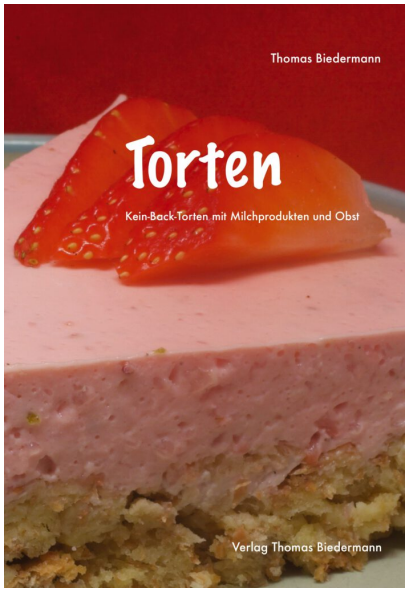
ISBN 978-3-941695-66-5, Printversion, 14,90 €

ISBN 978-3-941695-90-0, PDF-eBook, 11,99 €

ISBN 978-3-941695-76-4, ePub-eBook, 11,99 €

Bei Ihrem Buchgeschäft vor Ort, in einem Buch-Onlineshop oder in meinem kleinen Buchshop.

Neuerscheinung: Backbuch „Torten“



Ich hole diesen Beitrag von Anfang November nochmals hervor. Das Backbuch ist jetzt erschienen und lieferbar. Ein klasse Weihnachtsgeschenk. Greifen Sie zu!

—-

Sie suchen noch nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Familienangehörigen oder Freunde? Schauen Sie sich dieses neu erschienene Backbuch für Torten ohne Backen an. Womit der Begriff „Backbuch“ nicht ganz zielführend ist.

Möchten Sie gern Ihren Gästen Torten servieren, deren Zubereitung alleine Ihr Kühlschrank übernimmt? Also Backofen ade? Sie glauben, es geht nicht ohne Backofen? Das Backbuch überzeugt Sie eines besseren. Sowohl für den Tortenboden als auch die Füllmasse und somit die ganze Torte ist dies möglich.

Lesen Sie in diesem Backbuch nach, wie Sie das erfolgreich durchführen können. Sie finden darin über 50 Rezepte zu Torten und zusätzlich die beiden gängigsten Rezepte für Tortenböden. Die Torten werden aus Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Skyr, Frischkäse, Mascarpone, Milch oder vegan zubereitet. Als fruchtige Zugabe kommt unterschiedliches Obst hinzu – im Ganzen, zerkleinert oder püriert.

Das Backbuch hat 192 Seiten und enthält 126 teils seitenfüllende Farbfotos. Es ist als Print-Buch, ePub-eBook und PDF-eBook erschienen. Der Preis beläuft sich auf € 14,90 für das gedruckte Buch respektive € 11,99 für die digitalen eBooks.

Sie bekommen das Buch im gut sortierten, stationären Buchhandel, bei Online-Buchhändlern oder direkt bei mir in meinem kleinen Online-Buchshop. Greifen Sie zu. Gerade diejenigen, die kulinarisch immer gern an neuen Zubereitungsmethoden interessiert sind, werden in diesem Backbuch schnell fündig und können hervorragende, leckere und schmackhafte Torten zubereiten!

ISBN 978-3-941695-66-5 (Print-Buch) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-76-4 (ePub-eBook) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-77-1 (PDF-eBook) – verfügbar

Kochbuch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“

Neues Kochbuch

Sie suchen schon nach geeigneten Weihnachtsgeschenken für Ihre Lieben? Rechtzeitig vorsorgen entlastet ja auch persönlich von Einkaufsstress und -hektik, wenn einem bis kurz vor den Feiertagen nicht so das richtige Geschenk einfallen will.

Hier können Sie zu einem neuen Kochbuch greifen, das für kulinarisch Interessierte und Aufgeschlossene sicherlich das richtige Weihnachtsgeschenk ist und somit ein Top-Treffer unter dem Weihnachtsbaum wird.

Egal, ob Ihr Geschenkempfänger schon einmal Pferdefleisch entweder gekostet oder sogar zubereitet hat oder ob er oder sie noch völlig unbedarft ist bei dieser Sorte Fleisch. Er findet auf alle Fälle viele neue Rezepte zu allen Arten von Pferdefleisch in diesem Kochbuch und mannigfaltige Anregungen zum Nachkochen.

Sicherlich ist unter den 9 Kapiteln mit insgesamt 43 Rezepten

für jeden etwas dabei. Das Spektrum reicht von Braten über Gulasch und Steak zu solchen Besonderheiten wie Roh oder auch Surf’n’Turf.

Das Kochbuch erscheint Anfang Dezember als gedrucktes Softcover und digital als ePub- und Kindle-eBook.

Die Buchdaten des gedruckten Buches sind die folgenden: 16,5 x 21 cm, 148 Seiten, über 60 Farbfotos, vollständig in Farbe, ISBN 978-3-941695-53-5, Preis 11,90 €. Digital ist das Buch zu dem gleichen Preis zu beziehen. Bestellungen über den stationären Buchhandel oder einen Onlineshop Ihrer Wahl. In Kürze kann das Buch auch in meinem kleinen Buchshop unter https://www.buch-schmie.de vorbestellt werden.

Neuerscheinung: Backbuch „Tartes“

Backbuch

Es freut mich, dass ich mitteilen kann, dass das Backbuch „Tartes“ als ePub-eBook und Kindle-eBook erschienen ist.

Die gedruckte Version ist in Vorbereitung und wird vor Weihnachten lieferbar sein.

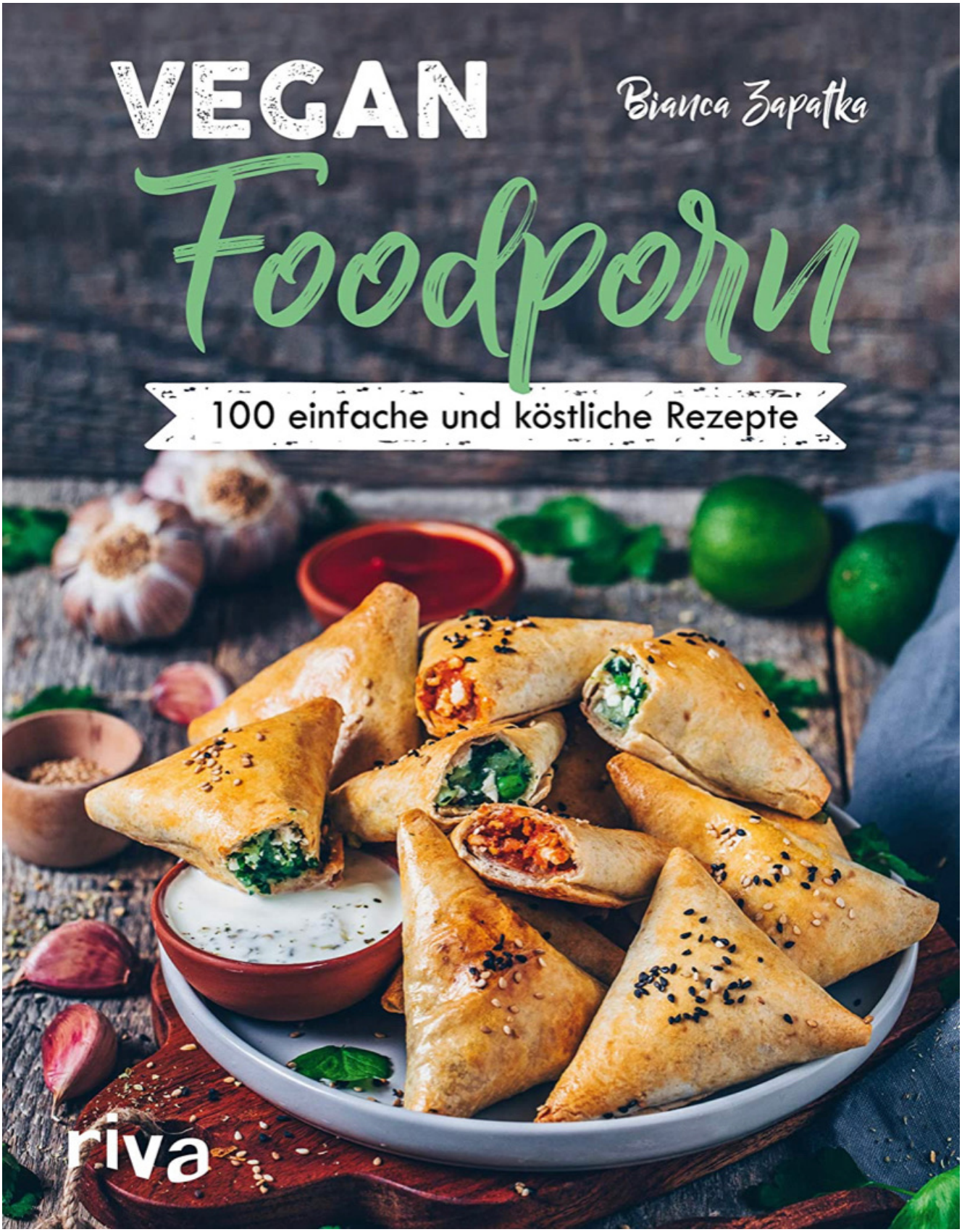
Das Backbuch enthält 21 Rezepte zu süßen, pikanten und süß-pikanten Tartes und Klassikern, also 21 Backvariationen.

Es hat 97 (Druck-)Seiten und 73 schöne Farbfotos.

Die ISBN sind 978-3-941695-75-7 und 978-3-941695-64-1.

Der Kaufpreis beträgt € 9,99.

Kochbuch „Vegan Foodporn – 100 einfache und köstliche Rezepte“



Viele, schöne Rezepte

In ihrem veganen Kochbuch „Vegan Foodporn – 100 einfache und köstliche Rezepte“ präsentiert die Autorin Bianca Zapatka ihre veganen Rezepte.

In einem netten Vorwort geht sie auf die vegane Küche ein, erklärt einige Basics zu Eier- oder Milchprodukte-Ersatz oder zu einfachen, veganen Must-Haves.

In insgesamt acht Kapiteln, angefangen beim Frühstück über Hauptspeisen bis hin zum Dessert, beschreibt sie ansprechend Rezepte aus der veganen Küche.

Abgerundet wird das Buch mit einem Index.

Zuerst einmal zwei Lobe zu dem Kochbuch.

Zum einen will die Autorin nicht jeden zur veganen Küche bekehren, in ihrem Vorwort schreibt sie, es reicht aus, wenn der normale Koch und Esser ab und zu einmal ein veganes Gericht zubereitet und verspeist.

Zum anderen ist das Buch sehr schön gestaltet und hat einen schönen, festen Einband. Ich liebe solche Kochbücher!

Ich habe einige der Rezepte aus dem Kochbuch schon nachgekocht, einige weitere Rezepte werden sicherlich noch folgen.

Alles in allem sind die Gerichte sehr lecker und schmackhaft.

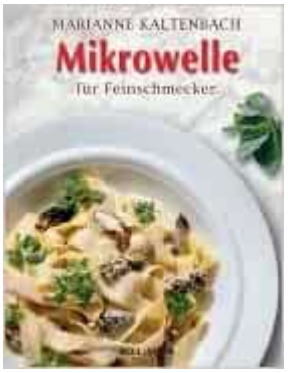
Insgesamt aber mir fehlt bei den Rezepten etwas die Rafinesse. Es sind einfach vegetarische Rezepte ohne Tierprodukte, was ja vegane Küche per defitinionem bedeutet.

Ich muss vermutlich noch in ein weiteres Kochbuch mit raffinierteren Rezepten investieren.

Allerdings scheint die Autorin doch ein wenig selbstverliebt zu sein. Denn sie hat sich in fast jedem Kapitel zumindest einmal vom Foodfotografen ablichten lassen.

Die Lieferung war wieder einmal eine Meisterleistung von Amazon. Am Donnerstag um 16 Uhr bestellt, nachts um 23 Uhr verschickt und am Freitag um 14 Uhr zugestellt.

Mikrowelle für Feinschmecker



Dieses Buch ist tatsächlich ein Kochbuch für Feinschmecker.

Autorin ist Marianne Kaltenbach, die auch ein Restaurant in der Schweiz leitet. Das Buch ist im Verlag Karl Müller GmbH erschienen.

Das Buch ist zunächst einmal schon allein vom Äußeren beeindruckend und ein Hingucker. Es ist ein Hardcover-Buch, also ein Buch mit einem festen Karton-Einband.

Dann hat das Buch ein sehr großes Format, größer als DIN A 4, was sich natürlich gerade für ein schönes Kochbuch sehr anbietet. Dazu sind alle einzelnen Rezepte mit großformatigen, schönen Fotos aufgemacht. Das Kochbuch hat 140 Seiten.

Das Buch beginnt mit einer kurzen Einleitung zum Zubereiten von Speisen mit einem Mikrowellengerät.

Dann folgen sechs Kapitel zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Gemüse, Aufläufe und Desserts.

Das Kochbuch enthält wirklich ausgefallene Rezepte für Feinschmecker. So diverse Vorspeisen mit Meeresfrüchten. Fisch-Rezepte mit besonderen Fischsorten. Auch Rezepte für Innereien wie Kalbsbries oder -zunge sind enthalten. Oder auch

ein Risotto-Rezept. Aber auch recht gewöhnliche Rezepte wie für Hackbraten, Geschnetzeltes oder Kartoffelgratin findet man.

Ich habe einige dieser ausgefallenen Rezepte zubereitet und in der Mikrowelle gegart. Sie sind alle sehr gut gelungen und waren sehr lecker.

Ich könnte vermutlich zwei Wochen mit der Veröffentlichung von Rezepten für Speisen für die Mikrowelle verbringen, solch gute Rezepte findet man in diesem Kochbuch vor.

Auch dieses Kochbuch endet, wie schon das andere Kochbuch für die Mikrowelle, mit einem Register für die Rezepte und Zutaten.

Alles in allem ein sehr gutes Kochbuch, fotografisch und inhaltlich sehr schön aufgemacht, und für etwa 13,– € sehr empfehlenswert.

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.

Wochen der Mikrowelle

Ich habe mir zwei neue Kochbücher für die Zubereitung von Gerichten in der Mikrowelle geleistet.

Das erste Kochbuch hat nur 64 Seiten und liefert mir etwa 7 Rezepte für eine Woche.

Das zweite Buch hat allerdings 140 Seiten, jede Menge sehr guter Rezepte und so kann ich sogar noch 1–2 Wochen mit Rezepten für die Mikrowelle dranhängen.

Daher starte ich nun mehrere Wochen der Mikrowelle und werde sicherlich etwa 15–20 Rezepte für die Zubereitung von Gerichten in der Mikrowelle veröffentlichen.

Ich selbst bin schon gespannt darauf, welche Möglichkeiten eine Mikrowelle in der Zubereitung von Speisen bietet und wie diese Speisen dann im Endeffekt auch beim Genießen schmecken.

Ich fange mit einem Rezept zur Zubereitung einer Fisch-Terrine an, die aus dem Kochbuch „Kochen in der Mikrowelle“ von Sabine von Imhoff aus dem Verlag Gräfe und Unzer stammt. Die beiden Rezepte dazu sind zwar mit anderen Fischsorten konzipiert, aber ich habe sie eben einfach mit anderen Sorten abgewandelt. Außerdem serviere ich die Terrine nicht heiß als Vorspeise, sondern kalt mit zwei leckeren Schrippen als kleiner Abendsnack.

In der kommenden Woche folgen somit weitere Vorspeisen, Hauptspeisen mit Fleisch, Fisch, Aufläufe und Gemüse und

Desserts.

Asien-Woche: Änderung

Ja, so hatte ich mir das eigentlich nicht vorgestellt. Ursprünglich wollte ich ja eine Woche lang jeden Tag ein neues Rezept zu Asien veröffentlichen. Und war deswegen auch extra beim Asia-Shop shoppen, um eben original asiatische Zutaten zu kaufen.

Nur klappt es leider nicht wie geplant, dass ich jeden Tag ein asiatisches Rezept veröffentliche. Vielleicht liegt es auch daran, dass ich zwar gerne asiatisch esse und koche, doch sieben Rezepte jeden Tag hintereinander zu kochen und zu veröffentlichen, ist vermutlich doch ein wenig viel. Das übertrifft meine Liebe zu asiatischem Essen dann doch ein wenig.

Zudem kam mir z.B. gestern eine andere Zubereitung dazwischen, das Suppengemüse, das ich vor etwa einer (!) Woche gekauft hatte, machte langsam Anstalten, dass es verdarb, und so musste ich unbedingt die seit langem geplante Zubereitung eines leckeren Gemüsefonds dazwischen schieben. Das Rezept dazu gibt es auch noch diese Woche.

Und dann waren einige Artikel in meinem Discounter heute sehr stark im Preis reduziert, so dass ich sie einfach kaufen musste. Und jetzt habe ich eben zusätzliches Gemüse und frische Pasta vorrätig, die ich auch in den kommenden Tagen zubereiten und kochen muss, damit sie nicht verderben. Und auch Obst, das günstig war im Preis, habe ich gekauft. Und das ruft natürlich wieder nach einer leckeren Obst-Tarte, die ich leider dazwischen schieben muss.

So ändere ich heute einmal meine Ankündigung einer Asien-Woche mit sieben verschiedenen Rezepten mit asiatischen Zuaten an sieben aufeinander folgenden Tagen. Die sieben Rezepte kommen, mit schönen Foodfotos. Aber verteilt auf die folgenden Tage und die Tage der kommenden Woche.

Neuerscheinung: „Da ist Schimmel im Essen …“

Jetzt auch als ePub- und Kindle-eBook erhältlich.

Ein kleines Kochbuch mit 11 Rezepten zu Pferdefleisch.

In 5 Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

ISBN 978-3-941695-85-6, ISBN 978-3-941695-86-3

€ 5,99

Kochbuch: „Röllchen“ – Variationen

Vorankündigung eines neues Kochbuchs. Band 6 der Koch- und Back-Buchreihe. Erscheint im September 2015.

Röllchen, Rollen oder Rouladen – alles, was gefüllt und gerollt wird. Sei es mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Weißkohl oder Chinakohl. Mit einer Füllung aus Hackfleisch,

Innereien, Fisch, Gemüse oder Insekten. Ob im Topf auf dem Herd, im Backofen oder in der Friteuse. 24 Kochvariationen.

Etwa 70 Seiten, sehr viele Farbfotos.

eBook-PDF und iBook.

Jeweils € 3,99.

Backbuch „Tartes“

Mein neues Backbuch zu Tartes

Vorankündigung eines neuen Backbuchs. Erscheint vermutlich im August 2015.

20 Backvariationen zu süßen, pikanten und süß-pikanten Tartes und Klassikern. Und zwei Grundrezepte für Teigzubereitung für den Tarte-Boden.

Etwa 60 Seiten, sehr viele Farbfotos
eBook-PDF und iBook
Jeweils € 3,99

Zusammenfassung meines Blog-Events „Scharf muss es sein“

Moin. Hier die Zusammenfassung meines Blog-Events. Keine Teilnehmer. Keine Rezepte. Keine Blogbeiträge. Keine Verlosung. Keine Gewinner. Auch nicht schlimm. Dann muss ich keine eBook-Gutscheine verschicken.

Rezension „Da ist Schimmel im Essen …“

Der Titel des Buches: „Da ist Schimmel im Essen“ irritiert im ersten Augenblick, weil man vermutet, es handelt sich hierbei um ein Buch, in dem es sich um verdorbene Lebensmittel handelt.

Auf den zweiten Blick erkennt man, es gibt keinen besseren Titel für dieses faszinierende Kochbuch. Wobei man vielleicht einen Schimmel als Titelbild hätte wählen können, um es noch besser zu verdeutlichen.

Sobald ich mir dann die Rezepte durchlas, verspürte ich unglaubliche Lust, sofort einen Pferdefleischhauer aufzusuchen, um das eine oder andere Gericht nach zu kochen. Die Rezepte sind leicht verständlich beschrieben und auch die Fotos der fertigen Speisen sind sehr ansprechend. Die beiden Gulaschrezepte finde ich vom Namen her nicht so wie ich mir Gulasch vorstelle, aber das hängt damit zusammen, dass ich Gulasch mit rotem Paprikapulver verbinde.

Meine absoluten Lieblingsrezepte sind die Steaks und der Braten.

Zusammenfassend möchte ich sagen, ich bin hocherfreut, dass jemand ein Pferdefleischkochbuch herausbringt, mit so tollen Rezepten. Danke an Thomas Biedermann.

Die Leber ist vom Ponyhof

„Da ist Schimmel im Essen …“ kommentierte titelgebend ein Bekannter von Thomas Biedermann. Der dachte sich daraufhin wohl: „Egal. Hauptsache, das Essen ist rechtzeitig pfertig“, und machte sich daran, ein Pferdefleischkochbuch zu verfassen, das er dieser Tage auf den Markt gebracht hat.

Biedermann, der Spezialist für Skurriles, hat schon im Kochbuch-Vorgänger „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co“ seine Qualität als Koch und Präsentator von Gerichten jenseits des Mainstream unter Beweis gestellt. Diesmal hat er sich in den Pferdestall begeben, und damit wohl zum Feind aller

kleinen Mädchen gemacht, deren dissonantes Gekreische beim Gedanken an einen Ponyburger man nicht am Klavier möchte begleiten müssen.

Die insgesamt 11 Rezepte sind in 5 Kategorien gegliedert: Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steaks. Zusätzlich wird ein alphabetisches Verzeichnis angeboten.

Der Begriff Gulasch mag ein wenig irreführend erscheinen, bezeichnet das klassische Gulasch doch ein Gericht, das immer in Begleitung von Paprika daherkommt. Im vorliegenden Pferdefleisch-Kochbuch sind es eher Ragouts, die unter dem Titel „Gulasch“ auftreten.

Die meisten Rezepte finden sich in der Kategorie „Steak“. Egal, ob in Senf-Wasabi-Sauce, in Steinpilzsauce, oder in Champignon-Rahm-Sauce, einfach nur gegrillt, mit oder ohne Röstzwiebeln, Pferd medium findet seine passende Begleitung auf dem Teller. Doch auch roh als Carpaccio oder faschiert in der Pferdelasagne machen die vom Autor selbst fotografierten Gerichte Appetit.

Die Rezepte sind einerseits sehr ausführlich beschrieben, da wird in der Zutatenliste sogar die genau Anzahl der Pfefferkörner angegeben: 6 Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner, 6 Pfefferkörner (und vergaloppieren Sie sich bloß nicht bei der Anzahl der Zutaten, sonst wird das nämlich nichts, gell!). Andererseits ist aber die Kochanleitung manchmal doch etwas vage: „Mit einem Schuss Weinbrand ablöschen und Gemüse flambieren“ ist eine Anweisung, mit der sich der Neuling am Herd schnell mal die Finger verbrennen kann bis ins Gebälk.

Auch die Zubereitung der Béchamel-Sauce ist etwas vage.

Insgesamt aber ist das Pferdefleisch-Kochbuch durchaus stimmig, die Fotos, die der Autor selbst geschossen hat, wirken authentisch und machen Lust darauf, das eine oder andere Gericht mal auszuprobieren: Also, worauf warten Sie noch? Traben Sie in die Küche. Allez!

Sollte Ihnen dann im Traum Pegasos mit strafendem Blick erscheinen: machen Sie Wedges!

Das Pferdefleisch-Kochbuch ist erhältlich als eBook in den Formaten eBook-PDF und iBook. Es hat 32 Seiten mit 31 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 1,99.