



Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel



Download



Online Lesen

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

Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel

Nigel Slater

Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel Nigel Slater

 **Download** [Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebe ...pdf](#)

 **Online lesen** [Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwie ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel Nigel Slater

624 Seiten

Pressestimmen

„Viel mehr als nur ein Kochbuch, obwohl es auch Rezepte enthält. Es ist eine akribische Studie der 50 beliebtesten Gemüse, Früchte und Nüsse [...] eine vegetarische Prosa, die ihresgleichen sucht.“

Titus Arnu, SÜDDEUTSCHE ZEITUNG

„Würde ich nur ein einziges Kochbuch bis zum Ende meines Lebens auf eine einsame Kochinsel nehmen dürfen, hätte ich hiermit einen Favoriten.“

NOKITCHENFOROLDMEN.DE

„Der Koch gilt als einer der besten Food-Journalisten im Land von Fish & Chips. [...] Es ist weit mehr als ein Kochbuch – es ist ein fast philosophisches Werk über den Anbau und die Zubereitung von Gemüsesorten aller Art.“

OBERHESSISCHE PRESSE

„Tender/Gemüse (DuMont) ist eine Art Bibel für die Gemüsezubereitung.“

ZEIT MAGAZIN

„Eines der 5 wichtigsten Kochbücher der letzten 20 Jahre.“

Katharina Seiser, MAXIMA GOURMET EXTRA

„Denn Slater versteht sich aufs Schreiben genauso wie aufs Gärtnern und Kochen. Seine Geschichten, Listen, Einleitungen zu botanischen oder psychologischen Exkursen, seine leidenschaftlichen, kulinarischen Schwärmereien sind anspruchsvoll und lesenswert, unterhaltsam und von unbestreitbarer, literarischer Qualität.“

DAS MAGAZIN DES TAGES-ANZEIGER

„Ein formidables Werk mit 400 Rezeptideen und einem so unpräzisen Grundansatz und Tonfall, dass man sich zwischen den Seiten sofort zu Hause fühlt.“

DAS MAGAZIN SCHWEIZ

„Fantastischer Gemüseguide, nicht nur für Hobbygärtner!“

ELLE

„Ein Buch für Leute, die in ihren Kochbüchern weniger Bilder und dafür mehr Rezepte wünschen – also für solche, die tatsächlich kochen, nicht nur gucken.“

DIE WELT

„Dies ist das Buch der Bücher zum Gemüse! (...) Slaters Texte sind so mitreißend, dass man sich wundert, bisher überhaupt ohne dieses Buch gekocht zu haben.“

DER NEUE TAG

„Slaters Kochbuch bringt Gärtnern und Kochen auf so einmalige Weise zusammen, dass wir nur schwärmen können. Da möchte man in den Garten und die Küche gleichzeitig laufen.“

BRIGITTE.DE

„‘Tender‘ ist eine 624 Seiten starke Hommage ans Gemüse. [...] Das ist alles so souverän geschrieben, so

angenehm im Ton und kompetent, dass man gerne einige der bunten Kochbücher aus dem Regal entfernt, um dieser Gemüsebibel Platz zu schaffen.“

LIVING

„Beim Lesen entsteht eine unerhörte Lust auf Kochen, vor allem aber aufs Genießen. [...] Ein Kochbuch, mit dem man gerne ins Bett geht und sich aufs Kochen am nächsten Tag freut.“

A LA CARTE

„Der herausragende Koch Nigel Slater eröffnet neue und sinnliche Wege zum Umgang mit Gemüse: von feinsinnigen Beobachtungen der Pflanze bis zur handfesten Zubereitung und rund 500 praktischen Rezepten. WIENERIN KOCHT

„Seite um Seite geht das Vergnügen am Essen weit über das hinaus, was nachher auf dem Teller liegt.“

MD FURNITURE

„Eine Ode an die Natur! So umfassend und sinnlich hat noch niemand zuvor über die Schätze des Gemüsebeets geschrieben.“

GONG/BILD + FUNK

„Ein unterhaltsames Kochbuch, das sich auch als hilfreiches Gartenbuch lesen lässt und auf alle Fälle (noch) mehr Lust auf Gemüse weckt [...] ein Glücksfall [...] raffiniert!“

WOCHENSPIEGEL

"Der Koch Nigel Slater eröffnet neue und sinnliche Wege zum Umgang mit Gemüse: von feinsinnigen Beobachtungen der Pflanze bis zur handfesten Zubereitung und praktischen Rezepten. Die Texte sind so mitreißend, dass man sich wundert, bisher überhaupt ohne dieses Buch gekocht zu haben."

GASTRO JOURNAL SCHWEIZ

"Der herausragende Koch Nigel Slater eröffnet neue und sinnliche Wege für den Umgang mit Gemüse: von der feinsinnigen Beobachtung der Pflanze bis zu (...) praktischen Rezepten."

STADTZAUBER KULTURMAGAZIN

"Klassiker [...] Nigel Slater ist nicht nur ein hervorragender Koch, sondern auch ein ganz toller Schreiber. Dieses Buch macht Spaß zu lesen."

STUTTGARTER NACHRICHTEN

"Nigel Slater ist nicht nur ein hervorragender Koch und der Gärtner, der sein Gemüse (violette Karotten, orangefarbene Auberginen, gefleckte Stangenbohnen) selbst anbaut, sondern auch ein ganz toller Schreiber."

SONNTAG AKTUELL

„Der Mann besingt Kohlköpfe, Rüben und Artischocken in den höchsten Tönen. Was er über den Duft, die Textur und den Geschmack [...] zusammendichtet, grenzt an Poesie.“

HOME Kurzbeschreibung

Dies ist das Buch der Bücher zum Gemüse! Der herausragende Koch Nigel Slater eröffnet neue und sinnliche Wege zum Umgang mit Gemüse: Von feinsinnigen Beobachtungen der Pflanze bis zur handfesten Zubereitung und praktischen Rezepten. Slaters Texte sind dabei so mitreißend, dass man sich wundert, bisher überhaupt ohne dieses Buch gekocht zu haben. Nigel Slater über sich selbst: »Tender ist die Geschichte meines Küchengartens, wie er entstand, und was ich darin anpflanze. Das Buch erscheint in zwei Bänden: Gemüse und Obst. An den 1.200 Seiten Umfang schrieb ich etwa fünf Jahre – »Tender« ist eine Erinnerung,

eine Studie unserer fünfzig beliebtesten Gemüse, Früchte und Nüsse und eine Sammlung von rund 500 Rezepten. Die Fotografien sind, wie bei all meinen Büchern, von Jonathan Lovekin aufgenommen, in meiner eigenen Küche, etwa einen Meter entfernt vom Küchengarten.«

Nigel Slater (*1958) zählt zu den besten Food-Journalisten. Fast 20 Jahre schrieb er seine beliebte Kolumne im englischen Observer. Seit 1998 hat er eine eigene TV-Kochshow. Seine sorgfältig gestalteten Kochbücher verantwortet er selbst als Artdirector. Slater lebt in Highbury im Norden Londons, wo er auch seinen Küchengarten bewirtschaftet. Seine Autobiografie Toast wurde 2011 verfilmt.

- Das Standardwerk zum Gemüse
- Lesebuch für meine Küche
- Lese- und Sinneslust Über den Autor und weitere Mitwirkende

Nigel Slater, geboren 1958 in Wolverhampton, zählt zu den besten Food-Journalisten der Welt. Er ist Autor vieler erfolgreicher Bücher und genießt in England nicht nur unter Spitzenköchen Kultstatus. Seit 20 Jahren schreibt er für den Observer eine Kolumne zum Thema Essen und drehte diverse Kochsendungen für die BBC. Zu seinen Büchern gehören die hochgelobten Bände ›Tender – Gemüse‹ und ›Tender – Obst‹, ›Das Küchentagebuch‹ sowie ›Eat‹ und ›Einfach genießen‹, die alle bei DuMont erschienen sind.

Sofia Blind übersetzte für DuMont u. a. ›Kunst – die ganze Geschichte‹, ›Ist das Kunst? Ja‹ und ›Die schönsten Bilder der Welt und ihre Geschichte‹ sowie ›Was gibt's zu sehen?‹ von Will Gompertz.

Download and Read Online Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel Nigel Slater

#H6ERU9YDVWM

Lesen Sie Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater für online ebook Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater 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 Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater Bücher online zu lesen. Online Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater ebook PDF herunterladen Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater Doc Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater Mobipocket Tender I Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel von Nigel Slater EPub