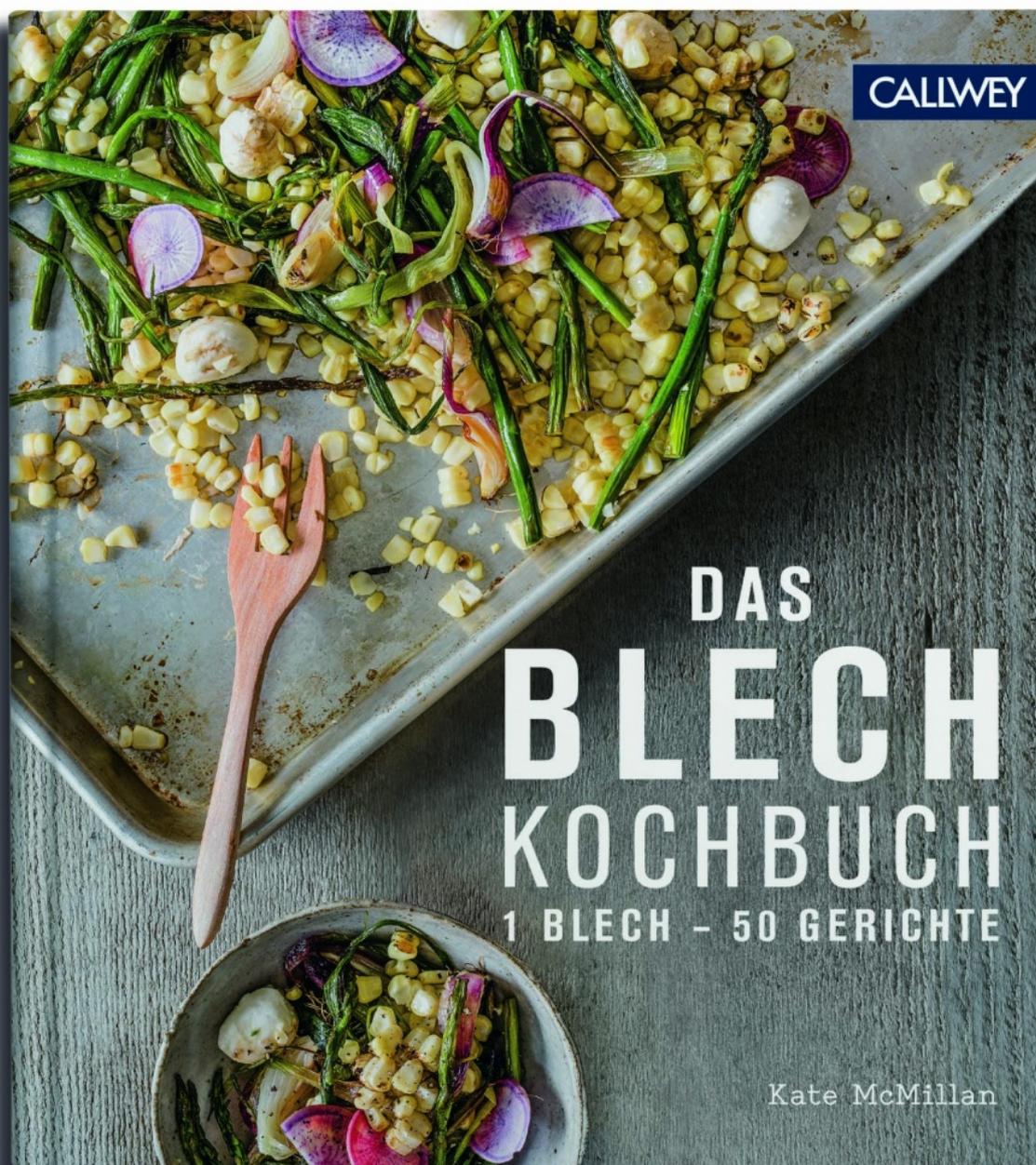


Buchrezension: „Das Blechkochbuch. 1 Blech - 50 Gerichte“ von
Kate McMillan (Callwey Verlag)



Heute stelle ich euch „Das Blechkochbuch. 1 Blech - 50 Gerichte“ von Kate McMillan vor. Ich liebe ja Callwey-Bücher (und zwar nicht nur, weil ich für den Verlag arbeite)! Sie sind immer wunderschön gestaltet und bis ins kleinste Detail liebevoll durchdacht. Das Konzept dieses Buchs finde ich persönlich super und einfach mal ganz anders. One pot-Gerichte gibt es viele, 1-Blech-Gerichte nicht. Auf dem Cover steht „Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand. 50 Rezepte für Fleisch- und Fischliebhaber sowie für Vegetarier“. Vor allem in der kalten Jahreszeit, in der man gerne mal den Ofen anwirft, finde ich solche Blechgerichte absolut verlockend!

Buchrezension: „Das Blechkochbuch. 1 Blech - 50 Gerichte“ von
Kate McMillan (Callwey Verlag)



Inhalt

und Gliederung

Los geht es im Buch mit Basics. Die Vorteile dieser Zubereitungsart werden aufgeführt, danach gibt es Tipps für die Zubereitung und die Verwendung und Pflege der Bleche.

Buchrezension: „Das Blechkochbuch. 1 Blech - 50 Gerichte“ von
Kate McMillan (Callwey Verlag)



INHALT

1 Blech - 50 Gerichte 10

Die Basics 15



Fleisch 19



Fisch & Meeresfrüchte 63



Gemüse 85

Register 108

Gegliedert ist das Buch in drei Teile: Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte und Gemüse. Jedes Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Rezepte mit Seitenzahlen aufgeführt werden – so bekommt man gleich eine tolle Übersicht und kann gezielt nach Fleisch-/Fisch-/Gemüsesorten suchen oder das ansteuern, was einem ins Auge springt. Die meisten Rezepte sind bebildert, so dass man oft eine Doppelseite pro Rezept hat. Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich gestaltet: Ein kurzer Text über die Besonderheiten des Gerichts oder mit Tipps und Alternativen, der Titel, am Seitenrand die Zutaten und die Arbeitsschritte mit Nummern in sinnvolle Absätze gegliedert.



Kostprobe gefällig?

Die Fotos machen definitiv Appetit auf fast alle Gerichte im Buch! Zum Beispiel die Gefüllte Paprika nach mexikanischer Art mit Chili-Süßkartoffeln. Oder der Eichelkürbis mit Lammhackfleisch & Granatapfelkernen. Oder Fisch mit Fenchel, Zitronen & Chimichurri-Sauce. Auf jeden Fall ausprobieren möchte ich auch die Gefüllten Auberginen auf dreierlei

Buchrezension: „Das Blechkochbuch. 1 Blech - 50 Gerichte“ von
Kate McMillan (Callwey Verlag)



Art.

Das Buch ist optisch schon mal ein Augenschmaus und ich bin sicher, da warten viele Gaumenfreuden darauf, ausprobiert zu werden! Ich freue mich schon aufs brutzeln. Und hoffe, ihr habt Lust bekommen, auch mal reinzublätern.

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Kate McMillan
DAS BLECHKOCHBUCH
1 Blech - 50 Gerichte
2017. 112 Seiten, 64 Farbfotos
19 x 22,4 cm, gebunden
€ [D] 20,00 / € [A] 20,60 / sFr. 28,90
ISBN: 978-3-7667-2284-3

**+ + Der Beitrag enthält unbezahlte/unbeauftragte Werbung in Form einer
Produktennung/Verlagsnennung/Buchvorstellung + +**



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Buchrezension: „Das Blechkochbuch. 1 Blech - 50 Gerichte“ von
Kate McMillan (Callwey Verlag)

[Send email](#)