



## **Fish-Basics**



**Download**



**Online Lesen**

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

# Fish-Basics

*Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut*

**Fish-Basics** Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut

Fish-Basics nimmt alle an die Hand, die bisher Käpt'n Iglo bevorzugten, nimmt die Scheu vor ganzen Fischen und Meeresfrüchten und erklärt alles, was man über Einkauf, Herkunft, Zubereitung, was passt dazu und natürlich auch übers richtige Verspeisen wissen möchte. Denn der beste Fisch bringt nichts, wenn man am Ende mehr Fisch an den Gräten als auf der Gabel hat, oder aber die Garnelen nicht aus ihrem Panzer bekommt. Dazu 100 feine, schnelle und einfache Rezepte im Basic-Stil, die jedem Fischfan gelingen. Und zwar von Anfang an - egal ob der Fisch von der eigenen Angel, vom Fischhändler um die Ecke oder aus dem Eis kommt. Und warum das Ganze?

Freitagstradition, frische Forelle an der Angel, Jodhaushalt, Urlaubsstimmung oder Katerkiller - das sind nur 5 von 17 guten Gründen, mal wieder Fisch zu essen. Alles zu finden im neuen, leuchtend blauen Fish-Basics.

Sebastian Dickhaut, Cornelia Schinharl

144 Seiten

Format 24,0 x 23,0 cm

Klappenbroschur

 [Download Fish-Basics ...pdf](#)

 [Online lesen Fish-Basics ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen Fish-Basics Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut

---

144 Seiten

Amazon.de

Freunde der *basics*-Reihe warten schon lange darauf, dass ihnen dieses Buch endlich ins (Einkaufs-)netz kommt. Gewohnt locker-informativ und sehr übersichtlich angeordnet bringt das bewährte Autorenteam hier *Alles, was schwimmt und was man damit machen kann* auf den Tisch. Na ja, Quallen wurden ausgelassen, aber die zwischen den Kiemen zu haben, ist auch nicht unbedingt nötig. *fish basics* kommt so frisch und unkompliziert daher, dass es auch diejenigen überzeugt, die bislang diese gesunde Alternative zu Fleisch höchstens in Stäbchenform genossen haben. Gute Gründe, Fisch zu essen, gibt es genug. Was man bei Kauf, Zubereitung und Verzehr beachten muss, erläutern Schinharl und Dickhaut in kurzen unterhaltsamen Abschnitten. Wo im Meer man die Fische antrifft, zeigt eine Weltkarte in der vorderen Klappe. Farmfisch, Wildfisch, Biofisch, mal als Pie, Mousse oder Quiche, mal als klassische Bouillabaisse, Speckscholle oder Forelle blau zubereitet. Die Rezepte sind für Kochanfänger, die an soliden Hintergrundinformationen interessiert sind, ebenso geeignet wie für Fortgeschrittene auf der Suche nach neuen Anregungen. Muscheln bekommen durch Bier-Senf-Sauce das besondere Etwas; Schellfisch ergibt in Kombination mit pikanter Milch ein ganz neues Geschmackserlebnis und Asienfans lassen sich die Rotbarben im Mangoldblatt oder den Seeteufel in Kokosmarinade auf der Zunge zergehen. Fisch ist gesund und sehr lecker und gar nicht so schwierig zuzubereiten, zumindest, wenn man sich an die hier vorgestellten Rezepte hält. Ob zum Mops gerollt oder zur Frikadelle bzw. zum Fischpflanzerl geformt, in *fish basics* zeigen sich Fische und Meeresfrüchte von ihrer leckersten Seite. -- Anne Hauschild Kurzbeschreibung

Wie krieg ich die Gräten aus dem Fisch, was passt zu Forelle, welchen Fisch darf ich grillen. . . ? Endlich gibt es kurze und gute Antworten auf die wichtigsten Basic-Fragen rund um Fisch und Meeresfrüchte. Dazu 100 feine, schnelle und einfache Rezepte, die auch Anfängerherzen höher schlagen lassen: Weil nichts schief gehen kann, weil es Eindruck macht, weil es so lecker nur zu Hause schmeckt! Und warum das Ganze? Freitagstradition, frische Forelle an der Angel, Jodhaushalt, Urlaubsstimmung oder Katerkiller - das sind nur 5 von 17 guten Gründen, mal wieder Fisch zu essen. Alles zu finden im neuen, leuchtend blauen Fish Basics. Der Verlag über das Buch

Wie krieg ich die Gräten aus dem Fisch, was passt zu Forelle, welchen Fisch darf ich grillen. . . ? Endlich gibt es kurze und gute Antworten auf die wichtigsten Basic-Fragen rund um Fisch und Meeresfrüchte. Dazu 100 feine, schnelle und einfache Rezepte, die auch Anfängerherzen höher schlagen lassen: Weil nichts schief gehen kann, weil es Eindruck macht, weil es so lecker nur zu Hause schmeckt! Und warum das Ganze? Freitagstradition, frische Forelle an der Angel, Jodhaushalt, Urlaubsstimmung oder Katerkiller - das sind nur 5 von 17 guten Gründen, mal wieder Fisch zu essen. Alles zu finden im neuen, leuchtend blauen Fish Basics. Download and Read Online Fish-Basics Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut #J1BC8DSMERO

Lesen Sie Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut für online ebook Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut 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 Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut Bücher online zu lesen. Online Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut ebook PDF herunterladen Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut Doc Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut Mobipocket Fish-Basics von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut EPub