

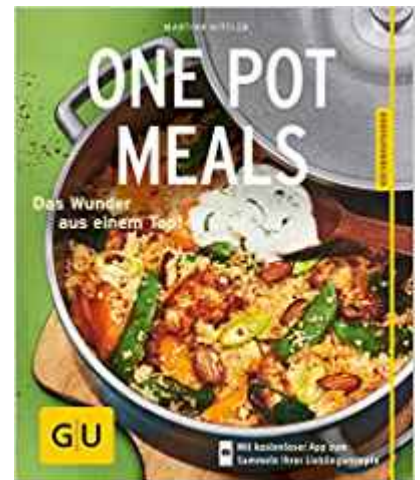
REZENSION – ONE POT MEALS

REZENSION – ONE POT MEALS

Momentan bin ich ein großer Freund von unkomplizierten Gerichten. Da kommen mir One Pot Meals natürlich gerade recht. Wenig Aufwand, schnell, einfach und lecker – und im GU Verlag** ist gerade ein ganzes Kochbuch erschienen das sich nur um dieses Thema dreht. Autorin Martina Kittler hat mit One Pot Meals – das Wunder aus einem Topf* – 30 ganz unterschiedliche Rezepte in den Topf und auf Papier gezaubert. Dabei geht es in vier Kapiteln rund um die Welt und natürlich dürfen auch ein paar nützliche Tipps und Tricks nicht fehlen.

Die Rezepte sind dabei einfach und leicht nachvollziehbar, die ganz großen Überraschungen und Neuheiten sind allerdings nicht dabei. So ist das Buch aus meiner Sicht für Kochanfänger ganz wunderbar geeignet, etwas versiertere Hobbyköche werden hier allerdings nicht unbedingt auf ihre Kosten kommen.

ZU DEN HARTEN FAKTEN:



Taschenbuch: 64 Seiten

Verlag: GRÄFE UND UNZER Verlag GmbH (7. Februar 2017)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3833859431

ISBN-13: 978-3833859434

Pasta – Basta! In diesem Kapitel findet man neben Schinken-Erbsen Makkaroni und Asia-Vollkornnudeln mit Garnelen auch die aktuell zur Jahreszeit passenden Spaghetti mit Spargel Sugo die ich für euch getestet habe. Pasta ist ja so ein klassisches One Pot Ding und die Rezepte bieten ein breites Repertoire an Ideen.



Körnchenweise Köstliches – Couscous, Hirse, Reis landen hier mit ganz unterschiedlichen Aromen im Topf. Vom Serbischen Blitz-Reisfleisch über eine bunte Quinoah-Buddha-Bowl bis zur One Pot Meeresfrüchte Paella ist alles dabei.

Knollig Gut! Der Titel für dieses Kapitel ist ja bereits ein dezenter Hinweis, es geht um die Kartoffel. Und das auf ganz klassische Art, ein Pichelsteiner Eintopf, Schweinefilet auf Rahmsauerkraut und Kartoffel-Linsen Topf mit Würstchen erscheinen zwar nicht sonderlich spannend aber die Rezepte sind einfach und bodenständig. Für Abwechslung sorgt hier eigentlich nur der afrikanische Hähnchen-Erdnusstopf der noch auf meiner to-cook Liste steht.

Ein Hoch auf Hülsenfrüchte! Chili con Carne, Gemüse-Tajine mit Kichererbsen oder Paprika-Bohnen-Topf mit Chorizo, viel Soulfood für kalte und graue Tage und jede Menge Ideen für Party Gerichte.

Wie schon erwähnt, das Buch ist eine schöne Sammlung einfacher Rezepte und gerade für Kochmuffel oder Kochanfänger eine schöne Idee.

*** Das Buch "One Pot Meals" wurde mir freundlicherweise vom G|U Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*