

ROUNDUP – ES GIBT KEIN FOTO FÜR UNS?!?

ROUNDUP – ES GIBT KEIN FOTO FÜR UNS?!?

Vier Wochen gehen schnell vorbei und schon ist mein 1. Blog-Event zuende. Ich habe mir von euch gewünscht, dass ihr einen Blick in eure Kochbücher werft und Rezepten ohne Foto zu einem Bild verhelft. Das ist auch wunderbar gelungen und so freue ich mich, euch hier das Roundup zu präsentieren!

Den ersten Beitrag habe ich von Herbert und Marion erhalten. Die Beiden haben keinen Blog, aber das nahezu bilderfreie Kochbuch „Meine Rezepte“ von Alfred Biolek – und in dem haben sie dieses schöne Rezept für Provenzalisches Huhn gefunden. Genau das Richtige für den Sommer!



Jessi von Be Veggi – going vegan startet vorbildlich mit Yoga und Müsli in den Tag, bevor sie sich ihr Kochbuch „Kochen ohne Knochen – Das Ox-Kochbuch 5“ von Uschi Herzer + Joachim Hiller schnappt und uns diese tollen Rote-Beete-Schoko-Brownies zaubert.



Simone aus der S-Küche nimmt uns mit auf eine kleine Zeitreise zu ihrem Kindheitsliebblingsnachtisch. Sie kocht uns aus dem Buch „So macht Kochen Spaß“ von Grete Willeke einen Vanillepudding mit Erdbeer- Himbeerkompott und einen so traumhaften Pudding ohne Bild zu lassen wäre wirklich eine Schande... genauso wie ihn nicht sofort zu vernaschen!



Von mir gab es dann den Ofen-Kabeljau mit Chili-Vinaigrette aus dem Buch „Meine Rezepte für Body and Soul“ von Nelson Müller. Warum der vorher kein Foto hatte kann ich mir auch nicht erklären...



Ninive von ninivepiscis – music, dreams and more hat (zu meiner großen Freude) doch noch die Zeit gefunden ihr „Mein New York Kochbuch“ von James Rizzi und Peter Bühner zur Hand zu nehmen. Das hat zwar viele Bilder, aber leider nicht vom Essen... Jetzt ist zumindest die Pfirsich-Tarte mit Ingwer bebildert und die kann sich sehen lassen!



Ich war noch ein zweites Mal in meinem Nelson Müller Kochbuch „Rezepte für Body and Soul“ unterwegs. Diesmal habe ich mich an die Curry-Zitronengras Suppe gewagt. Wenn Suppen kein Foto haben, dann kann ich das immer gut nachvollziehen – die sind aber auch verflücht schwer zu

fotografieren. Ich denke aber, man bekommt einen ganz guten Eindruck was einen erwartet.



Kathrin von Kochshooting steht im letzten Moment vor einem fast leeren Kühlschrank und zaubert uns trotzdem diese wunderbare Schafskäseterrine mit Kernölpesto aus dem Kochbuch „Von der Tafel auf den Tisch, Die besten Rezepte der HBLA-West“ von Rosi Partl, Beatrix Rödlach und Dorit Tittel. Dazu backt sie gleich noch ein frisches Baguette – da fragt man sich, was sie wohl aus einem vollen Kühlschrank alles gezaubert hätte!?!



Einen ganz lieben Dank an euch alle für die Teilnahme! Ich habe mich wirklich sehr über die vielen schönen Fotos gefreut.