

Neues Kochbuch „Verfemte Rezepte“

Ich freue mich, dass ich Ihnen mitteilen kann, dass ich mich gerade an die Arbeit für ein neues Kochbuch gemacht habe. Es ist ein Innereien-Kochbuch. Innereien – von vielen gehasst, von wenigen geliebt. Ich gehöre zu dem letzteren Kreis der Anhänger von Innereien. Es drückt eine Wertschätzung gegenüber dem getöteten Tier aus, wenn man möglichst alle Teile eines Tieres verwertet und zubereitet.



Thomas Biedermann

Verfemte Rezepte

Innereien-Rezepte

Verlag Thomas Biedermann

Das Kochbuch enthält angefangen bei der Zunge bis zum Schwanz eines Tiers etwa 100 Rezepte und mindestens so viele Foodfotos in insgesamt 18 Kapiteln. Anhand der Anzahl der Kapitel ersehen Sie, dass hier nicht einfach einige Rezepte zu den vier gängigsten Innereien wie Magen, Herz, Leber und Niere veröffentlicht werden. Diese Innereien erfahren in dem Kochbuch zwar auch ihre Würdigung, aber in einer Minderzahl. Es gibt so viel mehr an Innereien und somit Verwertbarem und Genießbarem, das ein Schlachttier zu bieten hat. Lassen Sie sich doch einfach überraschen!

Meine Erfahrung sagt mir, dass ich für dieses Kochbuch etwa dieses ganze Jahr benötige, um es fertig zu stellen. Ich gehe davon aus, dass es zur Weihnachtszeit 2024 fertig gedruckt sein wird. Und ich es Ihnen somit noch passend als mögliches Geschenk für Ihre Lieben präsentieren kann.

Ich muss mich um die folgenden Dinge kümmern:

- Sichtung und Sammlung von passenden Rezepten
- Sichtung und Sammlung der dazu gehörigen Foodfotos (im Originalformat)
- Zusammenstellung der Rezepte und dazugehörigen Fotos in einem Layout
- Gestaltung des Layouts des Buches
- Überarbeitung und teilweise Neuformulierung des zum jeweiligen Rezept gehörigen Textes
- Mehrfache Korrektur des Kochbuchs, eventuell Lektorat durch einen selbstständigen Lektor außerhalb
- Erzeugung der Druckversion des Kochbuchs, Prüfung derselben und Erteilung des Druckauftrags an meine Druckerei
- Spannendes Warten auf die Lieferung ...

Drücken Sie mir die Daumen. Spannende Arbeiten warten auf mich!

Ihr Rezept wird gesucht – Blogevent zum Geburtstag!



Hallo, Ihr da draußen! Ja, Sie meine ich, der Sie gerade diesen Blogbeitrag lesen. Jetzt ist wieder Gewinnerzeit. Und zwar mit dem neuen Blogevent zum 11. Geburtstag meines Foodblogs.

Die drei Hauptgewinne stammen dieses Mal tatsächlich alle aus eigener Hand. Das neue, aktuelle Kochbuch zu Pferdefleisch „Lecker kochen mit Pferdefleisch“ als erster Preis. Das Kochbuch „Tartes“ als zweiter Preis. Und das Kochbuch „Es ist angerichtet!“ als dritter Preis, das Rezepte von der Vorspeise und Suppe über den Hauptgang bis zum Dessert und Gebäck enthält. Und als Sonderpreis gibt es noch einen Gutschein über 30 € Bruttowert zum Einkauf im Pesto-Onlineshop pastagrande.de meines Kollegen Michael Plas.

Machen Sie mit! Veröffentlichen Sie einfach das Rezept zu Ihrem Lieblingsgericht in Ihrem Blog oder an anderer Stelle im Internet und kopieren Sie den Link dazu hier als Kommentar hinein. Sie können Ihr Rezept auch gern direkt in meinem Foodblog veröffentlichen, ich schalte Ihnen einen Zugang frei. Melden Sie sich.

Schön wäre es, wenn Sie eine kurze Geschichte dazu mit

veröffentlichen und schreiben, warum das veröffentlichte Rezept eines Ihrer Lieblingsrezepte ist und was es so besonders macht.

Teilnahmebedingungen:

- *Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung, die Fotos und seine Geschichte dazu online stellen.*
- *Man kann als Autor auch – nach vorheriger technischer Bereitstellung durch mich – den Beitrag auf meinem Foodblog posten.*
- *Eines der folgenden Banner muss im Blogbeitrag veröffentlicht werden.*
- *Das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen.*
- *Den Link zum Rezept bitte in diesem Beitrag als Kommentar posten.*
- *Das Blogevent endet am 30. Juni 2023.*
- *Mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept werden mir Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.*

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://wp.me/p2XSTM-j2e" target="_blank" title="Blogevent 11-Jähriges"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2023/03/Banner-350_130.jpg" width="130" height="350" border="0" alt="Blogevent
```

Foodblog-Event zum 10-jährigen Jubiläum meines

Foodblogs



Ich möchte gern mit Ihnen etwas teilen. Ich freue mich heute sehr, Ihnen ein neues Blog-Event zu präsentieren. Das erste Event, das ich seit über einem Jahr wieder veranstalte.

Das Event hat auch einen guten Grund, durchgeführt zu werden. Denn es gibt ein großartiges Jubiläum zu feiern.

Das Jubiläum:

Ich feiere mit meinem Foodblog Nudelheissundhos das 10-jährige Bestehen! Sie lesen richtig. So lange schon können Sie sich täglich mit einem neuen Rezept und Foodfotos zum Kochen inspirieren lassen.

Vor genau 10 Jahren, am 30. Mai 2012, habe ich das Foodblog gegründet und das erste Rezept veröffentlicht. Mir ist erst nach einigen Jahren aufgefallen, dass ich dies genau am Geburtstag meines leider mittlerweile verstorbenen Vaters getan habe.

Seitdem hat sich sehr viel getan. Die Rezepte sind besser geworden. Ebenso wie die Foodfotos. Ich habe in meine Küche und meine Arbeitsgeräte investiert. Ebenso wie in meine Kamera-Ausrüstung.

Viele Rezepte kamen im Laufe der Jahre hinzu, vorzugsweise die der europäischen oder deutschen Küche. Mittlerweile enthält mein Foodblog einen Bestand von **über 3.000 Rezepten**. Der Chef-Redakteur einer Food-Zeitschrift in Hamburg sagte mir einmal

dazu, schon allein die Anzahl der Rezepte sei wirklich beträchtlich. Es sind unter anderem viele Pasta- und Pesto-Rezepte und Rezepte zu Rind, Schwein, Geflügel oder zu Fisch und Meeresfrüchten. Und in den letzten Jahren habe ich auch viele Rezepte zu Kuchen, Tartes oder Torten veröffentlicht.

Aber ich will hier nicht nur die oben erwähnten Rezepte nennen, sondern auch die ausgefallenen. Und dies nicht immer zum Gefallen der Leser. Verschiedentlich wurden Hund-, Katze-, Meerschweinchen- oder Wellensittich-Rezepte hart angefeindet. Die ein oder andere Anfeindung oder Drohung musste ich mental überstehen. Auch noch anderweitig ausgefallene Rezepte zu Innereien, Pferdefleisch oder Insekten fanden nicht jedermanns Zustimmung. Aber das Foodblog ist international ausgerichtet. Und so ist es natürlich auch das Internet, in dem ich veröffentliche. Und somit sollten es auch die Rezepte sein. Ich experimentiere eben gern bei meinen Rezepten und variiere Gerichte durch andere Zutaten oder andere Zubereitungen.

Ich habe über diese 10 Jahre ein Statistik-Tool mein Foodblog begleiten und Ihre Besuche und Seitenaufrufe – natürlich anonymisiert – aufzeichnen lassen. Und so hat es sich ergeben, dass ich zu diesem Zeitpunkt, zu dem ich das 10-jährige Bestehen feiere, auch noch ein weiteres Jubiläum feiern kann. Denn es hat in diesen Tagen auch den **1-millionsten Seitenaufruf** des Foodblogs gegeben. Eine stolze Zahl! Leider musste ich vor kurzem feststellen, dass dieses Statistik-Tool über die Jahre nicht die korrekten Besucher- und Seitenaufruf-Zahlen gemessen hat. Denn zwei andere Tools, die mir Kollegen empfohlen und die seit Anfang 2022 in Betrieb sind, liefern ganz andere Zahlen. Und zwar deutlich höhere! Und so könnte ich mittlerweile sicherlich auch nach diesen Tools den 2- oder 3-millionsten Seitenaufruf oder auch den 1-millionsten Besucher des Foodblogs begrüßen und feiern.

Nicht vergessen will ich die Kommentare, die im Laufe dieser 10 Jahre auf meinem Foodblog abgegeben worden sind. Denn von Ihrer Interaktion und Ihrer Teilnahme am Foodblog und auch an

den Rezepten lebt das Foodblog natürlich. Und so sind in dieser Zeit insgesamt bisher **1.700 Kommentare** im Blog gelandet.

Das Event:

Ich starte daher heute das Foodblog-Event für 30 Tage, **bis zum 30. Juni 2022**. Thema des Events ist die Frage, **welches ist Ihr Lieblingsrezept?** Und dies ist nicht das alleinige Thema des Events. Sondern Ihr Rezept ist nur relevant und wird als Blogbeitrag akzeptiert, wenn Sie auch **eine Geschichte zu Ihrem Lieblings-Rezept zu erzählen** haben. Also eine Familienfeier, ein Jubiläum, ein besonderes Ereignis, ein bestimmter Umstand oder sonst irgend eine Verrücktheit, die sich um das Rezept, dessen Zubereitung und dessen Genuss rankt. Und natürlich braucht so ein Rezept auch noch zumindest ein schönes Foodfoto, das dazu veröffentlicht werden soll.

Teilen Sie Ihr Rezept und Ihre Geschichte mit mir und meinen Lesern. Sie brauchen dafür nur eine der beiden Möglichkeiten: Ein **eigenes Foodblog** und eine andere Möglichkeit zur **Veröffentlichung im Internet**. Und wenn Sie diese Möglichkeiten nicht haben, fragen Sie mich bitte per Mail, ich richte Ihnen dann einen **Autoren-Zugang zu meinem Foodblog** ein und Sie können das Rezept direkt hier veröffentlichen.

Wenn Sie eine der genannten Möglichkeiten in Anspruch nehmen, gilt als Bedingung zur Teilnahme am Foodblog-Event: **Einfach den Link zum Rezept hier als Kommentar posten!**

Preise:

Es gibt natürlich auch etwas zu gewinnen bei diesem Event.

Ich konnte einen Kollegen von mir gewinnen, der eine eigene, kleine Pasta- und Pesto-Manufaktur betreibt und dort in einem kleinen Familienbetrieb hergestellte, vorwiegend italienische Produkte in einem Online-Shop vertreibt. Er hat mir einen

exklusiven **Gutschein über 30,- €** (inkl. MwSt.) für eine Bestellung in seinem Shop als **ersten Preis** für mein Foodblog-Event zur Verfügung gestellt. Schauen Sie sich doch einmal in seinem Online-Shop um, unter [Pasta Grande](#) finden Sie viele kulinarische Leckereien. Und vielleicht können Sie ja bald mit diesem Gutschein dort shoppen gehen.

Als **zweiten Preis** lobe ich ein schönes **Backbuch** aus meiner eigenen Feder aus. Und zwar zum Thema Tartes. Das Backbuch ist komplett in Farbe, hat 100 Seiten, 73 Farbfotos und enthält 21 Backvariationen zu süßen, pikanten und süß-pickten Tartes sowie zu Klassikern.

Der **dritte Preis** meines Events ist ein **Kochbuch** wiederum aus eigener Feder. Ein Kochbuch mit deutschen, französischen, italienischen und asiatischen Rezepten. In den Kategorien Suppen/Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Innereien, Geflügel, Fleisch, Fisch, Dessert und Brot, Kuchen und Gebäck. Ebenfalls komplett in Farbe, mit 108 Seiten, 25 Farbfotos und 4 Illustrationen.

Teilnahme:

Ich begrüße Sie also herzlich zu meinem Foodblog-Event aus Anlass des 10-jährigen Bestehens meines Foodblogs! Und lade Sie herzlich ein, daran teilzunehmen und ein Rezept hier zu posten. Ich freue mich schon auf Ihr Rezept und Ihre Geschichte dazu und bin sehr gespannt. Und wünsche Ihnen dann natürlich auch, dass Sie bei der Preisziehung unter allen Teilnehmern unter den Gewinnern sind! Machen Sie mit!

Teilnahmebedingungen:

- *Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung, die Fotos und seine Geschichte dazu online stellen.*
- *Man kann auch als Autor – nach vorheriger Konfiguration durch mich – den Beitrag auf meinem Foodblog posten.*

- *Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden.*
- *Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen.*
- *Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar posten.*
- *Das Blogevent endet am 30. Juni 2022. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Rezepte gepostet werden.*
- *Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.*

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2022/05/30/foodblog-event-zum-10-jaehrigen-jubilaem-meines-foodblogs/" target="_blank" title="Blogevent 10-Jähriges"><img
```



Querformat 400×90:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2022/05/30/foodblog-event-zum-10-jaehrigen-jubilaem-meines-foodblogs/" target="_blank" title="Blogevent 10-Jähriges"><img
```



Hochformat 130×350:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2022/05/30/foodblog-event-zum-10-jaehrigen-jubilaeum-meines-foodblogs/" target="_blank" title="Blogevent 10-Jähriges"><img
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

**Kochbuch „Vegan Foodporn –
100 einfache und köstliche
Rezepte“**

VEGAN

Bianca Zapatka

Foodporn

100 einfache und köstliche Rezepte



riva

Viele, schöne Rezepte

In ihrem veganen Kochbuch „Vegan Foodporn – 100 einfache und köstliche Rezepte“ präsentiert die Autorin Bianca Zapatka ihre veganen Rezepte.

In einem netten Vorwort geht sie auf die vegane Küche ein, erklärt einige Basics zu Eier- oder Milchprodukte-Ersatz oder zu einfachen, veganen Must-Haves.

In insgesamt acht Kapiteln, angefangen beim Frühstück über Hauptspeisen bis hin zum Dessert, beschreibt sie ansprechend Rezepte aus der veganen Küche.

Abgerundet wird das Buch mit einem Index.

Zuerst einmal zwei Lobe zu dem Kochbuch.

Zum einen will die Autorin nicht jeden zur veganen Küche bekehren, in ihrem Vorwort schreibt sie, es reicht aus, wenn der normale Koch und Esser ab und zu einmal ein veganes Gericht zubereitet und verspeist.

Zum anderen ist das Buch sehr schön gestaltet und hat einen schönen, festen Einband. Ich liebe solche Kochbücher!

Ich habe einige der Rezepte aus dem Kochbuch schon nachgekocht, einige weitere Rezepte werden sicherlich noch folgen.

Alles in allem sind die Gerichte sehr lecker und schmackhaft.

Insgesamt aber mir fehlt bei den Rezepten etwas die Raffinesse. Es sind einfach vegetarische Rezepte ohne Tierprodukte, was ja vegane Küche per definitionem bedeutet.

Ich muss vermutlich noch in ein weiteres Kochbuch mit raffinierteren Rezepten investieren.

Allerdings scheint die Autorin doch ein wenig selbstverliebt zu sein. Denn sie hat sich in fast jedem Kapitel zumindest einmal vom Foodfotografen ablichten lassen. ☐

Die Lieferung war wieder einmal eine Meisterleistung von Amazon. Am Donnerstag um 16 Uhr bestellt, nachts um 23 Uhr verschickt und am Freitag um 14 Uhr zugestellt. ☐

Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“



Kochbuch mit leckeren Rezepten für die ganze Familie und auch feierliche Anlässe

Wie Sie wissen, beziehe ich auch Lebensmittel bei der Hamburger Tafel, da ich nur sehr geringe finanzielle Einnahmen habe.

Ich erhalte dort einmal in der Woche eine große Einkaufsstüte voller kostenloser Lebensmittel, mit denen ich dann planen und Gerichte kreieren kann.

Alles, was ich darüber hinaus benötige, kaufe ich natürlich

dann bei Discounter oder Supermarkt.

Denn es ist nie im voraus abzusehen, welche Produkte ich in einer Woche in der Lebensmitteltüte haben werde. Das sind einmal, vor allem jetzt im Sommer, eher frische Produkte wie Obst und Gemüse. Ansonsten können es aber auch gut Produkte sein wie Pasta, Reis oder Quinoa, die ich längerfristig aufbewahren kann.

Vor einigen Wochen hatte ich das erste Mal ein Kochbuch in meiner Artikelbox, in der ich jeweils die Artikel für mich für eine Woche erhalte.

Es ist ein Kochbuch, das für und mit der Hamburger Tafel e.V. erstellt und produziert wurde. Herausgegeben wurde es vom Großmarkt Hamburg.

Das Kochbuch ist nichts für Esser von sehr exklusiven Gerichten. Sondern es ist einfach gehalten, wie man es bei den Produkten der Hamburger Tafel auch erwarten würde.

Die Rezepte sind für Gerichte, die man einfach, schnell und lecker zubereiten kann. Es fällt auf, dass das Kochbuch auch zwei Kapitel für Gerichte für Kinder enthält, einmal für Kinder generell, einmal für Kinderfeste. Aber das verwundert auch nicht, denn es beziehen ja auch ganze Familien mit vier oder mehr Personen Produkte bei der Hamburger Tafel. Und Mütter oder auch Väter müssen dann auch Gerichte zubereiten, die für ihre Kinder geeignet sind.

Das Kochbuch enthält darüber hinaus – wie sollte man es anders erwarten – auch ein Kapitel zur Hamburger Küche. Dann zu Eintöpfen, Pasta, Vegetarischem und auch darüber hinaus zu Grillfeiern, Picknicks und Festen. Und im Anschluss sind noch einige Lieblingsgerichte von Hamburger „Persönlichkeiten“ aufgeführt, die sicherlich auch sehr munden. Abgerundet wird das Kochbuch, das übrigens mit einer praktischen Spiralbindung produziert wird, mit einem Kapitel zu Tipps und Tricks wie Küchenwissen, Kräuterkunde oder einem Register.

Leider enthält das Kochbuch keine Kapitel zu Fleisch oder Fisch, aber diese Produkte erhält man bei der Hamburger Tafel auch sehr selten. Wünschenswert wäre auch, neben einige Rezepten zu Kuchen, ein eigenes Kapitel zum Backen von Kuchen, Tartes oder Torten.

Das Kochbuch ist nicht unbedingt sehr aufwändig gestaltet und produziert. Aber doch einfach und ansprechend, wie man es von einem Kochbuch von und für die Hamburger Tafel erwarten würde.

Ich werde in der nächsten Zeit sicherlich einmal das eine oder andere Gericht aus dem Kochbuch zubereiten.

Das Kochbuch ist natürlich nicht nur von Kunden der Hamburger Tafel erhältlich, sondern ganz normal im Buchhandel oder Onlineshop zu beziehen. Der Preis ist etwas verwirrend zu ermitteln, auf der Rückseite des Kochbuchs steht ein Preis von 8,- €. In Online-Buchshops wird es jedoch gebraucht mit fast 20,- € aufgeführt.

Es eignet sich gut als Geschenk für kulinarisch Interessierte. Und Sie unterstützen dadurch die Hamburger Tafel e.V. bei ihrer Arbeit. Denn der Reinerlös des Verkaufs des Kochbuchs geht an die Kochkurse der Hamburger Tafel e.V. Die ISBN des Kochbuchs ist 978-3-00-031583-1.

Neuerscheinung: „Da ist Schimmel im Essen ...“

„Da ist Schimmel im Essen ...“

Pferdefleisch-Gerichte



Band 2 der Koch- und Backbuch-Reihe

Jetzt auch als ePub- und Kindle-eBook erhältlich.

Ein kleines Kochbuch mit 11 Rezepten zu Pferdefleisch.

In 5 Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

ISBN 978-3-941695-85-6, ISBN 978-3-941695-86-3

€ 5,99

Kochbuch „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ jetzt auch gedruckt lieferbar



Mein Kochbuch „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.“ ist jetzt endlich auch gedruckt lieferbar.

Passend zur Weihnachtszeit und damit als außergewöhnliches und ungewohntes Geschenk zu Weihnachten. Aber das Kochbuch liefert eine Menge an ungewohnten, aber sehr schmackhaften und sehr unterschiedlichen Rezepten für diverse Gerichte.

Das Kochbuch enthält Informationen zum Kauf von Insekten, zu einem tiergerechten Abtöten der Tiere und natürlich zu deren Zubereitung.

Das Kochbuch ist durchgehend in Farbe, hat 80 Seiten, beinhaltet 55 hervorragende Farbfotos der Zutaten, der Zubereitung und der Gerichte. Und kostet 11,90 €.

Kochbuch mit Flüchtlingen



Ein kleines Startup hat ein Projekt mit Flüchtlingen kreiert. Daraus ist ein Kochbuch mit Rezepten von Flüchtlingen entstanden. Ich unterstütze ja gerne Projekte im Foodbereich, wenn es sich um sinnvolle und kreative Projekte handelt.

Das Startup möchte das Kochbuch gern produzieren und veröffentlichen und versucht nun, über ein Crowdfunding-Projekt die nötigen Gelder zusammenzubringen. Unterstütze auch Du dieses interessante [Projekt](#) und mache die Foodszene um die Rezepte der Flüchtlinge reicher.

Wie schmeckt eigentlich Armenien? Nach Zimt-Kürbis! Das Kochbuch verrät Dir köstliche unbekannte Gerichte von Geflüchteten, denn dabei handelt es sich um echte kulinarische Entdeckungen. Damit will das Kochbuch Deine Neugierde wecken und Brücken bauen. Du bekommst ein stilvolles Kochbuch gefüllt mit 60 Rezepten aus 14 verschiedenen Ländern, persönlichen Geschichten und geschmackvollen Food-Fotografien. Das Ganze hochwertig auf 200 Seiten präsentiert – denn diese Rezepte haben unsere Wertschätzung verdient.

Koch- und Backbücher in neuer Auflage in Koch- und Backbuch-Reihe erschienen



Die drei eBooks

- Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co.
- „Da ist Schimmel im Essen ...“

▪ Rührkuchen

sind nun in einer neuen Auflage jeweils als eBook-iBook und eBook-PDF in einer Koch- und Backbuch-Reihe erschienen.

Am Inhalt der Bücher ändert sich nichts. Jedes Buch ist jedoch als jeweils ein Band einer neuen Koch- und Backbuch-Reihe veröffentlicht und somit jeweils als zweite Auflage mit neuer ISBN herausgegeben.

Kochbuch: „Röllchen“ – Variationen



Vorankündigung eines neues Kochbuchs. Band 6 der Koch- und Back-Buchreihe. Erscheint im September 2015.

Röllchen, Rollen oder Rouladen – alles, was gefüllt und gerollt wird. Sei es mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Weißkohl oder Chinakohl. Mit einer Füllung aus Hackfleisch, Innereien, Fisch, Gemüse oder Insekten. Ob im Topf auf dem Herd, im Backofen oder in der Friteuse. 24 Kochvariationen.

Etwa 70 Seiten, sehr viele Farbfotos.

eBook-PDF und iBook.

Jeweils € 3,99.

Neue Koch- und Backbuch-Reihe



Ab sofort erscheinen alle neuen Kochbücher als spezielle Ausgabe einer neuen Koch- und Backbuch-Reihe.

Das Medienformat für jede Neuerscheinung ist einheitlich, das Koch-/Backbuch erscheint jeweils als eBook-PDF und iBook.

Diese Medienformate kommen den Lesern am besten entgegen. Sie sind preiswert. Sofort downloadbar und anwendbar. Und am besten zur Zubereitung von Gerichten verwendbar: Tablet auf den Küchentisch, eBook öffnen, blättern und lesen und zubereiten.

Erschienen sind in der Reihe schon:

- Band 1: Insekten
- Band 2: Rührkuchen

- Band 3: Pferdefleisch

In Vorbereitung:

- Band 4: Tartes
- Band 5: Internationale Gerichte

Bisher schon erschienene Koch-/Backbücher erscheinen demnächst als zweite Auflage und werden in diese Koch- und Backbuch-Reihe integriert.

Rezension „Da ist Schimmel im Essen ...“



Der Titel des Buches: „Da ist Schimmel im Essen“ irritiert im ersten Augenblick, weil man vermutet, es handelt sich hierbei um ein Buch, in dem es sich um verdorbene Lebensmittel

handelt.

Auf den zweiten Blick erkennt man, es gibt keinen besseren Titel für dieses faszinierende Kochbuch. Wobei man vielleicht einen Schimmel als Titelbild hätte wählen können, um es noch besser zu verdeutlichen.

Sobald ich mir dann die Rezepte durchlas, verspürte ich unglaubliche Lust, sofort einen Pferdefleischhauer aufzusuchen, um das eine oder andere Gericht nach zu kochen. Die Rezepte sind leicht verständlich beschrieben und auch die Fotos der fertigen Speisen sind sehr ansprechend. Die beiden Gulaschrezepte finde ich vom Namen her nicht so wie ich mir Gulasch vorstelle, aber das hängt damit zusammen, dass ich Gulasch mit rotem Paprikapulver verbinde.

Meine absoluten Lieblingsrezepte sind die Steaks und der Braten.

Zusammenfassend möchte ich sagen, ich bin hocherfreut, dass jemand ein Pferdefleischkochbuch herausbringt, mit so tollen Rezepten. Danke an Thomas Biedermann.

Die Leber ist vom Ponyhof



„Da ist Schimmel im Essen ...“ kommentierte titelgebend ein Bekannter von Thomas Biedermann. Der dachte sich daraufhin wohl: „Egal. Hauptsache, das Essen ist rechtzeitig pfertig“, und machte sich daran, ein Pferdefleischkochbuch zu verfassen, das er dieser Tage auf den Markt gebracht hat.

Biedermann, der Spezialist für Skurriles, hat schon im Kochbuch-Vorgänger „Heuschrecken, Schaben, Mehlwürmer & Co“ seine Qualität als Koch und Präsentator von Gerichten jenseits des Mainstream unter Beweis gestellt. Diesmal hat er sich in den Pferdestall begeben, und damit wohl zum Feind aller kleinen Mädchen gemacht, deren dissonantes Gekreische beim Gedanken an einen Ponyburger man nicht am Klavier möchte begleiten müssen.

Die insgesamt 11 Rezepte sind in 5 Kategorien gegliedert: Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steaks. Zusätzlich wird ein alphabetisches Verzeichnis angeboten.

Der Begriff Gulasch mag ein wenig irreführend erscheinen, bezeichnet das klassische Gulasch doch ein Gericht, das immer in Begleitung von Paprika daherkommt. Im vorliegenden

Pferdefleisch-Kochbuch sind es eher Ragouts, die unter dem Titel „Gulasch“ auftreten.



Die meisten Rezepte finden sich in der Kategorie „Steak“. Egal, ob in Senf-Wasabi-Sauce, in Steinpilzsauce, oder in Champignon-Rahm-Sauce, einfach nur gegrillt, mit oder ohne Röstzwiebeln, Pferd medium findet seine passende Begleitung auf dem Teller. Doch auch roh als Carpaccio oder faschiert in der Pferdelaagne machen die vom Autor selbst fotografierten Gerichte Appetit.

Die Rezepte sind einerseits sehr ausführlich beschrieben, da wird in der Zutatenliste sogar die genau Anzahl der Pfefferkörner angegeben: 6 Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner, 6 Pfefferkörner (und vergaloppieren Sie sich bloß nicht bei der Anzahl der Zutaten, sonst wird das nämlich nichts, gell!). Andererseits ist aber die Kochanleitung manchmal doch etwas vage: „Mit einem Schuss Weinbrand ablöschen und Gemüse flambieren“ ist eine Anweisung, mit der sich der Neuling am Herd schnell mal die Finger verbrennen kann bis ins Gebälk.

Auch die Zubereitung der Béchamel-Sauce ist etwas vage.

Insgesamt aber ist das Pferdefleisch-Kochbuch durchaus stimmig, die Fotos, die der Autor selbst geschossen hat, wirken authentisch und machen Lust darauf, das eine oder andere Gericht mal auszuprobieren: Also, worauf warten Sie noch? Traben Sie in die Küche. Allez!

Sollte Ihnen dann im Traum Pegasos mit strafendem Blick erscheinen: machen Sie Wedges!

Das Pferdefleisch-Kochbuch ist erhältlich als eBook in den Formaten eBook-PDF und iBook. Es hat 32 Seiten mit 31 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 1,99.

Kochbuch „Da ist Schimmel im Essen ...“

„Da ist Schimmel im Essen ...“

Pferdefleisch-Rezepte



Ein Bekannter sagte einmal mit Blick auf eines meiner Pferdefleisch-Rezepte, „Da bekommt der Ausspruch ‚Da ist Schimmel im Essen ...‘ doch gleich eine ganz andere Bedeutung“.

Dieses Kochbuch enthält 11 Rezepte zur Zubereitung von Pferdefleisch. In den Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

Pferdefleisch ist sehr vielseitig verwendbar. Es ist von der Farbe dunkelrot bis fast braun und mutet von Farbe und auch Geruch wie Rindfleisch an. Viele Gerichte mit Pferdefleisch sind richtig zubereitet ein Genuss.

Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen – siehe die Anzeige rechts in der Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den [iBook Store](#) bezogen werden.

Das Kochbuch hat 32 Seiten, enthält 31 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 1,99.

Reisehunger



Schweres Kaliber mit über 100 Rezepten

Ich habe das Kochbuch „Reisehunger“ mit dem Untertitel „Die besten Rezepte zwischen USA & Singapur“ nun doch schon einige Zeit in der Küche liegen. Für diese Rezension wollte ich eines der Rezepte aus Singapur zubereiten. Und zwar Currynudeln, die

mich ein wenig an japanische Nudelsuppen erinnern, die ich sehr gerne esse. Nur leider fehlten mir ständig einige wichtige Zutaten. Und zum Einkaufen der asiatischen Produkte kam ich nicht.

Also begnüge ich mich mit einem anderen, leckeren Gericht und bereite Fried Rice zu. Auch wenn es sich um ein Fastfood-Gericht handelt – amerikanisches oder besser asiatisches Take-away –, das ich normalerweise nicht zubereite. Aber das Rezept ist einfach und der Fried Rice schnell zubereitet. Und die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Die Autorin ist auch Foodbloggerin auf ihrem Blog [deliciousdays](#). Sie hat die Rezepte des Buchs auf ihren Reisen gesammelt und sie zusammengestellt. Das Kochbuch enthält gemäß des Buchtitels Rezepte aus 8 Ländern – USA, Portugal, Frankreich, Italien, Griechenland, Türkei, Dubai und Singapur. In 10 Kategorien werden insgesamt etwa 120 Rezepte präsentiert. Bei den Kategorien handelt es sich um Frühstück, Snacks & Appetizer, Vorspeisen, Vegetarisches, Salate, Suppen & Eintöpfe, Fleisch & Geflügel, Fisch & Meeresfrüchte, Desserts und Gebäck.

Die Rezepte haben kein Sterneküchen-Niveau. Und viel sind erstaunlicherweise nicht einmal landestypisch. Ich habe manches Rezept bei dem jeweiligen Land nicht erwartet. Aber alle Rezepte sind ungewöhnlich und ausgefallen, und viele machen sofort Appetit darauf, sie nachzukochen.

Das Kochbuch ist ein großes, schweres, gut gebundenes Buch mit einem festen Einband. Das Format ist geringfügig kleiner als DIN A4. Das Buch hat einen Umfang von 240 Seiten und ist sehr reichlich bebildert. Das gewählte matte (Umweltschutz?-)Papier ist griffig in der Hand. Die matte Darstellung der Fotos ist gefällig und schmeichelt dem Auge – erwartet hätte ich ein glänzendes Bilderdruckpapier. Der Kaufpreis von knapp € 25,- ist somit für ein solches Druckwerk mit so vielen leckeren Rezepten angemessen. Erhältlich ist das Buch in den

Medientypen Print und eBook-ePub. Der Verlag sollte noch ein iBook nachschieben, das sich aufgrund seiner Interaktivität für die kurzen Reiseschilderungen und Rezepte der einzelnen Länder gut eignet.

Nicole Stich, Reisehunger – Die besten Rezepte zwischen USA & Singapur

- Hardcover, 240 Seiten, ca. 400 Fotos, ISBN [978-3-8338-4314-3](#), € 24,99
- eBook-ePub, ISBN [978-3-8338-4676-2](#), € 19,99



Aufgrund Chili, Sojasauce und Sriracha sehr schmackhaft

Ich habe einige kleine Änderungen am Rezept vorgenommen. Ich brate die Hühnchenbrust frisch an und verwende keine gebratenen Reste vom Vortag. Die grüne Chilischote wird zu einer roten. Anstelle Basmatireis verwende ich Parboiledreis – er sollte gerade für ein amerikanisches Fastfood-Gericht eigentlich noch typischer sein. Sesam- und Erdnussöl habe ich nicht vorrätig – siehe meinen einführenden Absatz, ich verwende Olivenöl. Aber da ich nur eine einfache, kleine Schüssel habe, bekommt das Spiegelei zum Braten zumindest

einen Eierring, damit es ein schön kreisrundes Ei wird und gut zur Schüssel passt. Und Zitronenviertel und Sriracha werden nicht beim Servieren des Gerichts dazugegeben, sie kommen sofort nach der Zubereitung flüssig über den Fried Rice. Die Spritztülle meiner Srirachaflasche war leider defekt, also habe ich die Sauce mit einem Teelöffel in größeren Portionen darüber verteilt.

Zutaten für 1 Person:

- 140 g Hähnchenbrust
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- etwas Ingwer
- 2 Eier
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 Tasse Parboiledreis
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Sriracha (thailändische scharfe Chilisaucе)
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Schalotte und Knoblauch quer in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Ingwer kleinschneiden. Lauchzwiebel und Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden.

1 Ei in eine Schale aufschlagen, Sojasauce dazugeben und verrühren.

Öl in einem Wok stark erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer darin einige Minuten kross pfannenrühren. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf ein Küchenpapier geben und

abtropfen lassen. In eine Schale geben und warmstellen.

Hähnchenbrust in den Wok geben und kurz pfannenrühren. Lauchzwiebel und Chili dazugeben und ebenfalls nur kurz mit pfannenrühren. Reis dazugeben, 4–5 Minuten kräftig pfannenrühren und anbraten.

Gleichzeitig Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Eierring hineinstellen, ein Ei hineingeben und ein Spiegelei braten. Warmhalten. Das Eigelb soll beim späteren Anrichten auf dem gebratenen Reis noch flüssig sein.

Ei-Sojasauce-Mischung über die Hähnchen-Reis-Mischung geben und gut vermischen. Alles gut anbraten, bis das Ei stockt.



In einer einfachen Schüssel mit Spiegelei angerichtet

Hähnchen-Reis-Mischung in eine Schüssel geben. Spiegelei darauf geben und salzen. Mit der Schalotte-Knoblauch-Ingwer-Mischung bestreuen. Etwas Zitronensaft darüber träufeln. Sriracha darüber geben. Servieren.

Schokolade-Zucchini-Kuchen



Saftiger, wohlschmeckender Kuchen, mit wenig Süße

Die Mitarbeiter von GYMONDO, Deutschlands größter Online-Fitnessplattform, haben ein Weihnachtskochbuch mit gesunden „Healthy Christmas“-Rezepten herausgegeben. GYMONDO bietet nicht nur körperliche Workouts an, sondern auch Ernährungsprogramme, eine Community und ein Magazin rund um Fitness und Ernährung.

Das Kochbuch ist einerseits ein Weihnachts- und Adventskochbuch, denn es enthält für die Vorweihnachtszeit genau 24 Rezepte bis zum Heiligen Abend. Andererseits ist es auch ein kulinarischer Adventskalender, denn die erste Seite des interaktiven eBooks ist als Adventskalender gestaltet. Beim Anklicken eines bestimmten Türchens springt das eBook zu dem jeweiligen Rezept. Und gleichzeitig sollen die Rezepte gesunde Alternativen zu den (vor)weihnachtlichen

Kalorienbomben sein. Das Kochbuch enthält kleinere Gerichte wie Pfannkuchen, Suppe und Salat und vorwiegend weihnachtliche Naschereien und Getränke.

Ich selbst habe es nicht so sehr mit Abnehmen, Fitness oder „gesundem“ Essen. Bei mir kommt auch ab und an ein fetter Schweinebraten auf den Teller. Aber das Rezept zu Schokolade-Zucchini-Kuchen sprach mich an, und so bereite ich diesen Kuchen einmal zu. Verwirrend sind jedoch teilweise die Mengenangaben der Zutaten bei den Rezepten im Original. Bei diesem Kuchen sind $1\frac{1}{4}$ Tassen Mehl angegeben. Welche Tasse ist damit gemeint, meine große Kaffeetasse, die etwas kleinere Kaffeetasse zum Servieren oder doch eher die gewöhnliche kleine Tee- und Kaffeetasse? Eine Angabe in Gramm/Milliliter würde sich für ein Kochbuch besser eignen. Ich habe die Mengenangaben der Zutaten in Gramm geändert, so dass die Zubereitung besser nachvollziehbar ist.

Ich habe das Rezept auch etwas geändert, $1\frac{1}{4}$ Tassen Mehl und gerade 1 Ei erscheinen mir doch recht wenig für einen Kuchen. Anstelle Walnüsse habe ich Haselnüsse verwendet, da ich keine Walnüsse vorrätig hatte. Auch die Zubereitung habe ich ein wenig geändert, die Schokolade habe ich mit der Butter zusammen im Wasserbad geschmolzen und ganz zum Schluss in den Teig gerührt.

Das kleine eBook ist ansprechend gestaltet, jedoch mit einigen typografischen Mängeln. Das Kochbuch kann hier kostenlos heruntergeladen werden: [Healthy-Christmas-Kochbuch](#).

Mein Fazit übrigens, nachdem ich den erkalteten Kuchen angeschnitten und probiert habe: Da nur mit Datteln gesüßt – denn kalorienbewusst und „healthy“ – fehlt dem Kuchen definitiv Süße, somit Zucker.

Zutaten:

- 75 g Datteln ohne Kerne
- 4 Eier

- 250 g Mehl
- 200 g Zucchini
- 100 g Haselnüsse
- 3–4 EL Kakaopulver
- 100 g Bitter-Schokolade
- 125 g Butter
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 EL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.



Schöner Kuchen, vor dem Anschneiden

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Datteln kleinschneiden und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Eier dazugeben und mit dem Pürrierstab fein pürieren.

Haselnüsse in einem Küchengerät fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Zucchini im Küchengerät ebenfalls fein reiben. Auch in die Rührschüssel geben. Mehl, Kakaopulver,

Backpulver, Salz und Zimt dazugeben.

Dattel-Eier-Mischung zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles mit dem Rührgerät verrühren. Schokolade-Butter-Mischung dazugeben und ebenfalls einige Minuten unterrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.