

Dankeschön

Im diesem Hefterl sind Rezepte, die ich seit Anfang meiner Kochlaufbahn immer wieder koche. Danke für die Tipps und Mitarbeit bei allen Mitwirkenden und Sponsoren, die dieses Hefterl ermöglichten.

=====

Diese Rezepte sollen anregen, auch mal etwas Hausmannskost in Ihren Speiseplan mit aufzunehmen..... Die Fast Food-Industrie will unsere Geschmacksnerven mit allerhand künstlichen Emulsionen überlisten. Die Freude am Kochen nach überlieferten Rezepten soll Ihnen und Ihren Gästen Freude machen. Die vielen Anfragen nach weiteren Heften wie z.B. Kräuter & Gewürz- und Lebensmittelkunde sogar ein Biker - Fischer - Bio und ein Asiatisches Kochbuch lassen uns überlegen ob wir doch noch ein Bücherl zusammenstellen sollen?

Witze und Komik rund ums Kochen.... Kochen in der Luft, am Boden und unter Wasser wie U-Boot/Restaurant waren die lustigsten Anfragen....

Ciao euer Giovanni.



Noch ein letzter Tipp:

Investition, die sich lohnt:

Ein gutes Kochmesser von einem namenhaften Hersteller kostet ca. 60,- Euro. Probieren Sie mehrere Messer aus und wenn's gut in der Hand liegt, das kaufen Sie sich! Kaufen Sie einen Wetzstein zum Schärfen des Messers gleich dazu.

Es begleitet Sie durch das ganze Kochleben und macht Ihnen viel Freude.

Brotzeit ist die schönste Zeit

Die Fernsehstarköche haben manchmal Zutaten, die uns allen nicht bekannt und teuer sind, wir verzichten auf diesen Schickimick! Habe nie einen Kartoffel schälen gesehen... -die haben nur Schälchenzutaten.

Ich schaue mir aber die Sendungen auch gerne an.

Das erste Gebot:

Das Auge isst mit! Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Zum Beispiel: Kalte Küche.....

Belegte Brötchen - Brote - kalte Platten - Obst & Gemüseteller usw.....

Hier ein paar schöne Anregungen:



Schauen Sie mal in Ihren Kühlschrank und üben Sie für sich das Garnieren. Sollte nur Bier - Milch - Saft drin sein, so stellen Sie ein passendes Glas und eine Blumenvase oder sonstigen dekorativen Gegenstand mit auf den Tisch. Schauen Sie sich Ihre Collage von Weitem mal an, machen ein Foto als Dokumentation Ihrer erst begonnenen Kochkarriere und erstellen dann einen Einkaufszettel für das nächste Rezept von den nächsten Seiten.