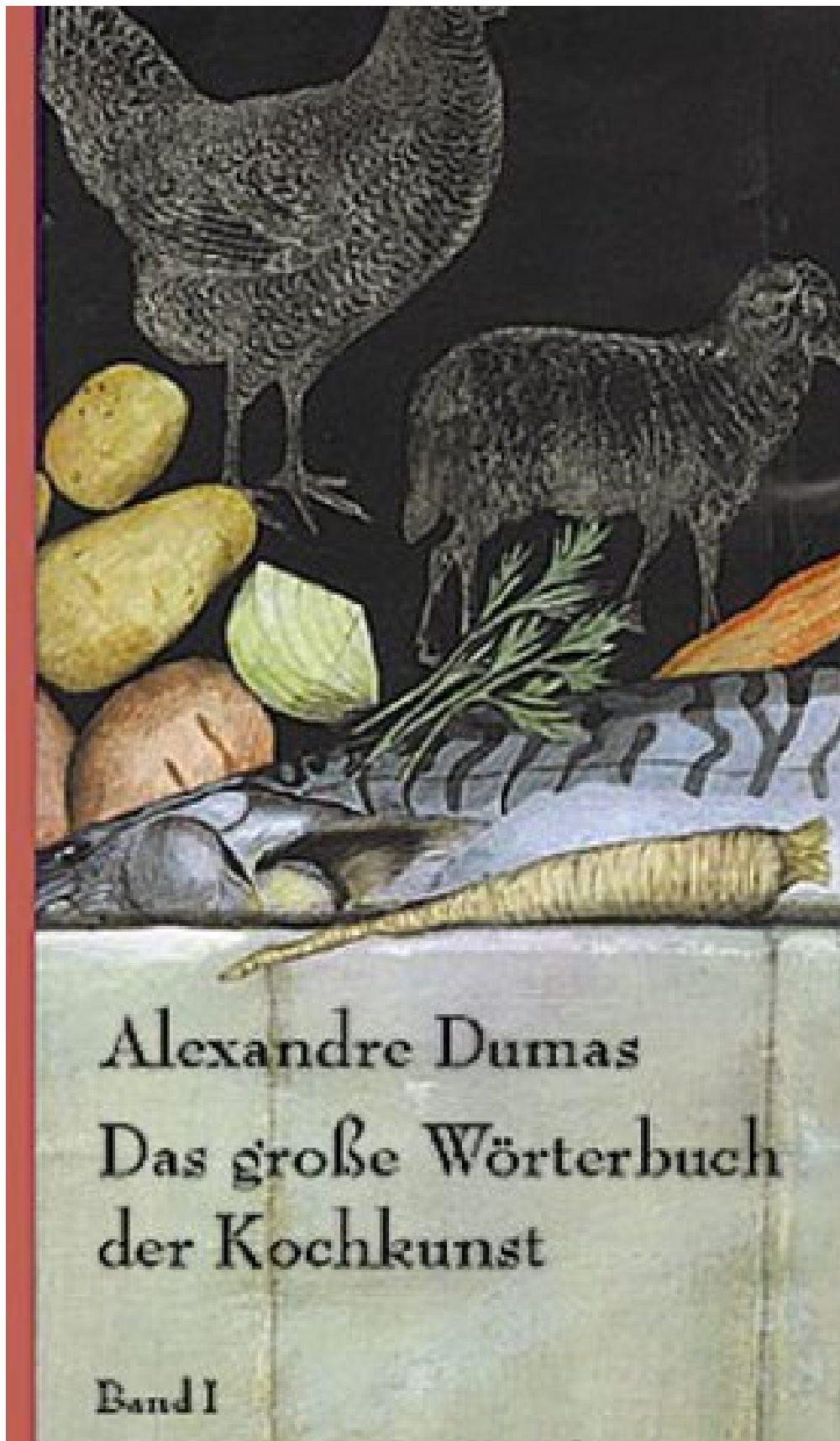


Das große Wörterbuch der Kochkunst, 3 Bde.



Verlag: Mandelbaum

Autor: Alexandre Dumas
Seitenzahl: 850 Seiten
Sprache: Deutsch
PDF

Ein Kochbuch sollte "mit Wissenswertem und Esprit aufwarten und dennoch die Praktiker unter den Köchen nicht allzu sehr abschrecken". So befindet Alexandre Dumas und begibt sich 1869 an die kulinarische Krönung seines umfangreichen literarischen Lebenswerkes. Hier zu Lande ist Alexandre Dumas vor allem als Autor von Abenteuerromanen wie Die drei Musketiere oder Der Graf von Monte Christo bekannt -- um so überraschender, in ihm auch einen enthusiastischen und kenntnisreichen Kochbuchautor zu entdecken.

Das große Wörterbuch der Kochkunst ist allerdings weit mehr als ein einfaches Kochbuch -- von A wie Aal-Pâté bis Z wie Zwiebelsuppe bietet es eine ausführliche Übersicht über die französische Küche des 19. Jahrhunderts, angereichert mit zahlreichen Details, die nicht nur für Kulturhistoriker interessant sein dürften. Mit dem ihm eigenen Charme und Humor gibt Dumas zahlreiche Anekdoten zum Besten, wie jene über den König Ferdinand von Neapel, den die Leidenschaft für ein bestimmtes Singvogel-Gericht beinahe um den Thron gebracht hätte.

Rezepte wie das Schwein auf trojanische Art, das mit einer Vielzahl von Geflügel sowie einer einzigen Olive gefüllt und gebraten wird, wobei der wahre Feinschmecker natürlich nur die Olive verspeist, gehören wohl eher ins kulinarische Kuriositätenkabinett. Darüber hinaus findet sich jedoch eine breite Auswahl von Rezepten wie Ente in Orangensauce oder Pfirsich-Charlotte, die ohne Schwierigkeiten auch in der modernen Küche nachgekocht werden können. Mitunter ist bei der Abwandlung der Rezepte ein wenig Kreativität gefragt.

Erstmals liegt dieser Klassiker der französischen Kochkunst nun auch in einer vollständigen und genauen deutschen Übersetzung vor. Zum besseren Verständnis einzelner Begriffe wurde der enzyklopädische Teil des Werkes mit einem ausführlichen Glossar versehen. Die liebevolle Gestaltung -- Fadenheftung mit Lesebändchen -- machen diese drei Bände zweifellos zu einem Glanzpunkt in jeder Kochbuchsammlung. --Sara Schade

<https://rapidgator.net/file/cf7e6e7652a49eb54058d0bc87cf77fc/KJlfhiy8D.pdf.rar.html>