

[Mobile book] Aus dem Garten in die Küche

Aus dem Garten in die Küche

Von *Hermine Hofbauer*
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #722008 in BcherVerffentlicht am: 2006-12-08Abmessungen: 8.15 x .87b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe300 Seiten | File size: 73.Mb

Von Hermine Hofbauer : Aus dem Garten in die Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Aus dem Garten in die Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bodenstndig und super Rezepte fr GemseVon HummelBodenstndig und super Rezepte fr Gemse. In dem Buch gibt es eine File von tollen einfachen Gerichten, bisschen wie von frher bei Gromutter oder Opa... Endlich mal keine hochtrabenden Rezepte, sondern wirklich welche, die man schnell mit gesunden Sachen kochen kann, es sind auch Fleischrezepte dabei. Fr Gartenbesitzer ein Muss, aber auch wenn man im Supermarkt sein Obst und Gemse einkauft, ganz toll. Und halt ohne neumodischen Schnick-Schnack. Eine Erleichterung fr vielbeschftigte Menschen und vielleicht auch fr Alleinerziehende.6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes solides Kochbuch - besonders gut fr GartenbesitzerVon Cold Sophie"Aus dem Garten in die Kche" ist ein sehr schnes Kochbuch. Zu allen 271 Rezepten gibt es eine Abbildung, ordentliche Anleitungen und praktische Hinweise fr Kche und Garten, ebenso sind manchmal noch Hinweise fr weiter Varianten eingetragen. Es gibt viele Rezepte mit Vollkorn und Rohkost, vereinzelte auch mit Wildkrutern (z.B. Schafgarbensuppe) und ausgefallenen Obst und Gemsesorten. Z.B. "Panierte Pastinaken" und "Geschnetzeltes mit Quitten". Die Rezepte sind passend in Monatskapitel aufgeteilt und im praktischen Index braucht man nicht lange nach der gewnschten Zutat suchen. Die Rezepte bestehen aus bodenstndigen Zutaten, so dass man nicht zuerst ins Reformhaus oder den Asialaden fahren muss und bewegen sich trotzdem auerhalb der ausgelutschten 0815 *rezepte. Teilweise haben die Gerichte einen etwas bayrischen Einschlag,

z.B. bei "Weihnachtliches Mostfleisch mit Trockenfrüchten und Bismischen Mehlknödeln", dies ist für mich eher ein weiterer Pluspunkt. Die Aufmachung und die Bilder sind nicht gerade Hypermodern, man sieht dass kein "Food-Designer" die abgebildeten Gerichte nochmal berlackert hat. Der Kauf lohnt sich für jeden (kochenden)Garteninhaber.2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. recht altbacken Von S. Gabriele die Rezepte und die allgemeine Aufmachung des Kochbuches ist recht altbacken und langweilig. Wie ein Berbleibsel aus den 70er Jahren.

Kurzbeschreibung Die 271 Rezepte sind abgestimmt auf die Jahreszeiten. Im Mittelpunkt stehen Gerichte mit Obst und Gemüse, ergänzt durch Vollkorn, Fisch und Fleisch. Großer Wert wird auf das Eigenaroma, auf Kräuter, natürliche Gewürze und auf die Erhaltung der Nährstoffe gelegt. Die Grundstoffe der Vollwerternährung wurden bei der Auswahl der Gerichte und der verwendeten Zutaten berücksichtigt.