

(Download ebook) Bauernmarkt und Biokiste: Die besten erntefrischen Rezepte fr jede Jahreszeit (GU Grundkochbcher)

Bauernmarkt und Biokiste: Die besten erntefrischen Rezepte fr jede Jahreszeit (GU Grundkochbcher)

Von Grfe Unzer

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #47290 in BcherMarke: Grfe UnzerVerffentlicht am: 2014-09-06Abmessungen: 9.84 x 1.65b x 7.80l, Einband: Gebundene Ausgabe448 Seiten | File size: 75.Mb

Von Grfe Unzer : Bauernmarkt und Biokiste: Die besten erntefrischen Rezepte fr jede Jahreszeit (GU Grundkochbcher) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Bauernmarkt und Biokiste: Die besten erntefrischen Rezepte fr jede Jahreszeit (GU Grundkochbcher):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes Kochbuch, ideal zum VerschenkenVon Michael WGenial aufgemacht, saisonal sehr gut gegliedert, die Rezepte sind von einfach bis aufwendig. Es ist fr jeden Koch etwas dabei!Fr mich viele neue Rezepte, um auch regional zu kochen.9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. So macht Kochen mit Gemse SpaVon Burnon ChristianBin begeistert, ein Kochbuch mit Rezepten und ntzlichen Anregungen fr jede Jahreszeit. Schn fotografiert.

Auch gut gemacht, die Auflistung der Gemsesorten je nach Saison. Für jedes Gemüse findet man gleich mehrere Rezepte, so dass man beim Einkauf sich die Frage "Was mache ich damit" gar nicht erst stellen braucht. 11 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Perfekte, pragmatische - v.a. vegetarische - Rezepte. Von unabhängig als nicht gerade begnadete (Vegetarier-) Köchin habe ich nun schon einige Rezepte aus diesem Kochbuch nachgekocht. Bin genau nach Anleitung vorgegangen, und genau das ist sehr einfach. Die Rezepte sind herrlich "pragmatisch", d.h. es gibt alles leicht einkaufbar. Keine ausgefallenen Zutaten, die angeblich den gewissen "touch" erst ausmachen. Und die entstandenen Gerichte schmecken wirklich sehr gut. Als Single alles geteilt durch vier, da alle Rezepte für vier Personen berechnet sind. Bei manchem ist Fleisch (oder Speck oder Wurst) in kleinen Mengen dabei. Als Vegetarier isst man sich da etwas anderes einfallen oder isst nur das Gemüse. Ideale Einteilung in alle Jahreszeiten und die dann erhaltlichen Gemüse, wobei Rezepte für manche Gemüse z.B. sowohl im Winter wie auch im Frühling nachzuschlagen sind. Ich wundere mich, dass seit Erscheinungstermin dieses Buches noch nicht viel mehr Rezensionen hier geschrieben wurden, da ich es persönlich als "Renner" bezeichnen würde. Empfehle ich allen, die "normal", pragmatisch, v.a. mit saisonalem Gemüse kochen wollen (und auch nicht allzu schwer, sondern das Gemüse als Hauptbestandteil verwendet wird).

Produktbeschreibung Die besten erntefrischen Rezepte für jede Jahreszeit. Gebundenes Buch. Sie lieben knackfrisches Gemüse vom Bauernmarkt oder aus der Biokiste? Begegnen Ihnen hier auch mal Unbekannte wie Mairbchen, Topinambur und Pastinaken? Oder gerade im Winter immer das Gleiche wie Chinakohl, Mören und Lauch? Dann fragt man sich schon mal: Was koch' ich nur damit? 260 leckere Antworten darauf gibt Bauernmarkt und Biokiste! Nach Jahreszeiten gegliedert finden Sie hier die schönsten Rezepte für heimische Gemesesorten zum Kennenlernen oder Wiederentdecken. Ob Sie aus Krabis mal etwas anderes kochen möchten als Cremesuppe oder Sie schon lange wissen wollten, wie Brunnenkresse schmeckt: hier werden Sie fündig! Für schnelle Orientierung startet jedes der vier Rezeptkapitel mit einem Saisonkalender sowie Wissenswerten zur Gemiselagerung und -haltbarkeit. Als Extra gibt es für jede Saison einen kleinen Einmach-Exkurs mit vielen Rezeptideen und Praxistipps. Mit diesem Rundum-Genieer-Gemüse-Paket kommt jeden Tag und rund ums Jahr was Spannendes auf den Teller, garantiert!

Kurzbeschreibung Rund ums Jahr erntefrische Rezepte für heimisches Gemüse aus der Biokiste und vom Bauernmarkt. Sie lieben knackfrisches Gemüse vom Bauernmarkt oder aus der Biokiste? Begegnen Ihnen hier auch mal Unbekannte wie Mairbchen, Topinambur und Pastinaken? Oder gerade im Winter immer das Gleiche wie Chinakohl, Mören und Lauch? Dann fragt man sich schon mal: Was koch' ich nur damit? 260 leckere Antworten darauf gibt Bauernmarkt und Biokiste! Nach Jahreszeiten gegliedert finden Sie hier die schönsten Rezepte für heimische Gemesesorten zum Kennenlernen oder Wiederentdecken. Ob Sie aus Krabis mal etwas anderes kochen möchten als Cremesuppe oder Sie schon lange wissen wollten, wie Brunnenkresse schmeckt: hier werden Sie fündig! Für schnelle Orientierung startet jedes der vier Rezeptkapitel mit einem Saisonkalender sowie Wissenswerten zur Gemiselagerung und -haltbarkeit. Als Extra gibt es für jede Saison einen kleinen Einmach-Exkurs mit vielen Rezeptideen und Praxistipps. Mit diesem Rundum-Genieer-Gemüse-Paket kommt jeden Tag und rund ums Jahr was Spannendes auf den Teller, garantiert! Das steckt im Buch: Alles wichtige zu Lagerung, Haltbarkeit und den wichtigsten Garmethoden. Rezeptteil: Die Rezepte sind jahreszeitlich gegliedert und damit in vier Kapitel eingeteilt: Frühling Sommer Herbst Winter. Jedes Kapitel hat einen Saisonkalender, eine Rezeptübersicht nach Gemesesorten und Saisontipps.