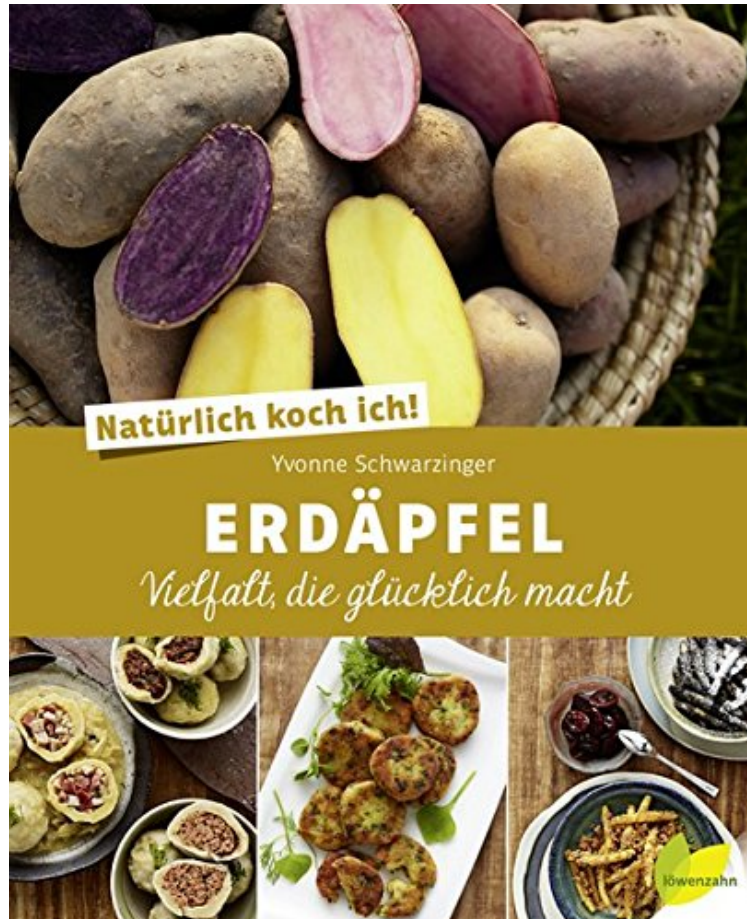


(Ebook free) Natrlich koch ich! Erdpfel

Natrlich koch ich! Erdpfel

Von Yvonne Schwarzinger

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #544368 in BcherVerffentlicht am: 2014-07-18Abmessungen: 10.00 x .79b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe136 Seiten | File size: 43.Mb

Von Yvonne Schwarzinger : Natrlich koch ich! Erdpfel before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Natrlich koch ich! Erdpfel:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erdpfel im Fokus!Von KafkaDie Kartoffel wird zu unrecht oft nur als Beilagengemüse oder einfaches Essen verwendet. Aber in diesem Buch wird der Erdapfel in den Mittelpunkt gestellt. Tolle Rezepte, teils sterneverdchtig, teils bodenstndig achen Lust zum nachkochen. Gepaart mit Hintergrundinfos und schnen Illustrationen ist es ein schnes Kompendium fr jeden Erdpfel-Fan,0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte und viel Information stellt die Kartoffel in den Mittelpunkt!Von RJ + YDJDas Kochbuch Erdpfel von Yvonne Schwarzinger, erschienen im Lwenzahn Verlag, zeigt wie vielfltig und kstlich Kartoffeln in der Kche Verwendung finden.Die sterreicherin liebt Erdpfel, denn keine andere Zutat bietet beim Kochen so viele Mglichkeiten. Ob als Pree, Gnocchi, Rsti, Suppe oder Kndel. Mehr als doppelt so viel Erdpfel wie etwa Nudeln werden bei uns verspeist, Tendenz steigend.Am beliebtesten sind sie brigens bei den Tirolern und den Krntenern. Im Schnitt landen ungefhr 20 kg jedes Jahr auf dem Teller eines Konsumenten.Die unterirdisch wachsende Knolle, die wie die Tomate zu den Nachtschattengewachsen zhlt und

ursprünglich aus den Anden stammt, ist längst mehr als nur schnelle Beilage. Was die köstlichen Gerichte des Buches zeigen, wie zum Beispiel: -Omas klassische Erdpfelsuppe-Erdpfel-Sauerkraut-Rahmsuppe mit Blutwurststrüdel-Erdpfelsuppe mit Pilzen-Erdpfelsalat mit jungem Lwenzahn, Kernl und Speck-Erdpfel mit Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette-Tortilla mit Erdpfeln, Paprika und Petersilie-Kanarische Salzkartoffeln mit Mojo verde und Mojo picon-Klassisches Erdpfelgratin-Erdpfeltaler-Schupfnudeln-Erdpfel-Topfen-Nockerl-Waldviertler Kndel-Erdpfelgulasch-Krainer Kasnudeln-Pochiertes Schweinefilet mit Erdpfel-Spargel-Ragout-Zander mit Erdpfelkruste-Erdpfelquiche mit Krutern-Powidascherl-Knusperrstund viele weitere leckere Gerichte. Alle Rezepte sind sehr gut Schritt für Schritt erklärt. Viele hilfreiche Tipps zum Thema Kartoffel sind ebenfalls im Buch zu finden. So sollte man beim Kochen von Erdpfeln nicht mit Salz sparen, vor allem dann wenn sie in der Schale gekocht werden. Außerdem vertragen sie Gewürze wie Kmmel und Muskat. Ein Teelöffel Kmmel im Ganzen macht sich gut im Kochwasser und rundet den Geschmack ab. Und ein Pree wird erst so richtig schmackhaft und harmonisch durch eine Prise Muskat. Unbedingt wissen sollte man das Erdpfel nicht in den Kühlschrank gehen. Lagert man rohe Kartoffeln im Kühlschrank, wird die darin enthaltene Stärke zu Zucker umgewandelt, sie schmeckt dann unangenehm. Der beste Lagerungsort für Erdpfel ein dunkler Keller, den Kartoffeln sollten immer vor Licht geschützt sein. Da sie sonst schnell vergärnen dabei den Giftstoff Solanin bilden. Es empfiehlt sich die Kartoffel immer regional beim Biohof in der Nähe zu kaufen. Kartoffeln sind in vielen verschiedenen Sorten erhältlich, ein Porträt der gängigsten Sorten ist im Buch zu finden. Sie sind nicht nur lecker sondern auch gesund, ganz zu Unrecht sind sie als Dickmacher verschrien. Kartoffeln sind ein hochwertiges Lebensmittel, mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. 100 g davon haben 70 cal-also weitaus weniger als etwa Brot oder Nudeln. Die Aufmachung des einen Bandes mit vielen tollen Fotos von Herbert Lehmann ist sehr hochwertig. Ich finde Erdpfel ein gelungenes Buch mit viel Wissenswertem über die Kartoffel und köstlich unkomplizierten Rezepten. Empfehlenswert! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kartoffeln spielen nicht nur eine Nebenrolle, sie können auch als Hauptdarsteller glänzen! Von Kerstin 89 Die Kartoffel war früher ein Arme-Leute-Essen, doch diese Zeiten sind schon lange vorbei, Feinschmecker auf der ganzen Welt haben die tolle Knolle lieben gelernt und möchten sie auch nicht mehr missen. In Deutschland und auch den Nachbarländern werden viele Kartoffeln gegessen, durchschnittlich isst man 20 kg Kartoffeln im Jahr. Ich bin auch eine Kartoffel-Liebhaberin, es braucht keine großen Kochkünste um mich begeistern zu können, es muss nur eine qualitativ hochwertige in Wasser gekochte Kartoffel sein mit etwas Butter und Salz verfeinert und schon hat man mir ein Lachen entlockt. Die Kartoffel ist so vielfältig wie ihre Sorten, gleich zu Beginn des Buches in "Sortenvielfalt", wozu man sie verwenden kann und welchen Geschmack sie haben. Bamberger Hrnchen, Violetta, die Rote Emma, Rosalinde, Marabel, Sieglinde, Bintje und Ciclamé so werden die Sorten genannt, die Kartoffel hat viele Gesichter und auch viele Namen. Die 9 x klugen Erdpfel-Tipps sollte jeder wissen und beherzigen, dann ist er immer auf der richtigen Seite, was Lagerung, Verarbeitung und Verzehr angeht. Weiter geht es mit Franz Hauders Bodenschützen aus dem Granitland, der sterreicher Bio-Bauer und seine Kartoffelerzeugnisse sind über die Landesgrenzen bekannt. Im Mhlviertel baut er seinen Granitland-Erdpfel an. Christa Hobiger erzählt wie Sie zum Erdpfel kam, ihre Leidenschaft zur Knolle, den Anbau fast vergessener Sorten ist für sie mehr als nur Leidenschaft. Sie baut über 40 Sorten auf ihrem Demeter Hof an. Wermund, wrzig, flott, so sollen die Rezepte im ersten Teil sein, hier finden wir ...Oma's klassische Erdpfelsuppe, einen Erdpfelkese und einen geschmorten Radiccio mit Erdpfelvinaigrette und Kruterseitlingen. Knusprig, fluffig, vielseitig ... das sind Sie alle, besonders lecker lesen sich die kanarischen Salzerdpfel mit Mojo verde u. Mojo picon, Himmel Erd, die Erdpfeltaler und die Waldviertler Kndel. Bodenständig, raffiniert, mediterran ist auch das Erdpfelgulasch, Morchelrahm mit Erdpfel-Erbsen-Pree u. pochierten Ei, scharfer Erdpfelfladen mit Zucchini und Prosciutto und die Kndel mit dreierlei Füllung. S, salzig, unwiderstehlich ist auch die Erdpfeltorte mit Marillenmarmelade, die Mohnnudeln, das Erdpfelbrot und die Knusperrstunde mit zweierlei Ziegenkäse, interessant ist auch der Brennesselspinat und das Schalottenconfit. In diesem Buch sind so viele leckere Gerichte dass mir die Auswahl schwer viel, besonders zu empfehlen sind die Krainer Kasnudeln mit einer Minz - Kartoffel - Topfen - Füllung. Werft mal einen Blick in das Buch, es ist echt toll und so vielseitig, für alle Geschmäcker ist etwas dabei. Auch Vegetarier werden hier satt. Die Rezepte sind nicht zu schwernachzukochen, gut erklärt und schön bebildert. Empfehlenswert!

Pressestimmen "Erdpfel - ein neues Buch krönt sie zum Superstar." Oberösterreichische Nachrichten, Barbara Rohrhofer "Das ist ein wundervoll kreatives 'Must-Have' für jeden Kartoffelfan!" Tom's Kochbuchblog, Thomas Dieter Heck "Dieses Kochbuch ist besonders gut gelungen. Das liegt an den perfekt durchdachten Rezepten sowie ihrer ausführlichen Beschreibung." BuchGourmet, Dr. Klaus Leciejewski " ... berzeugt durch eine ausgewogene Mischung an Rezepten, viele nützliche Tipps zu Anbau und Lagerung und einer schönen Übersicht der Sortenvielfalt. " booksandbiscuit.blogspot.de, Miriam Broicher Kurzbeschreibung Die besten Erdpfelrezepte! Erdpfel lassen sich so abwechslungsreich zubereiten wie kaum ein anderes Produkt. Vor allem die alten Sorten berzeugen durch ihren wunderbaren Geschmack und zeigen, dass Erdpfel alles andere als langweilig sind. Die Rezepte in diesem Buch vereinen bodenständige Klassiker und neue Ideen für richtig gute Beilagen, Salate, Suppen, Hauptgerichte und

Nachspeisen! Erdpfelsalat einmal anders mit Gurken und Chili, Schupfnudeln in pikanten und sensiblen Variationen, Kndel mit herzhafter Fille, als krosse Erdpfelkruste auf Zander oder in der Erdpfeltorte zum Dessert. Die wunderbare Vielseitigkeit der beliebten Knolle zeigt Yvonne Schwarzinger in ihrem Best-of der Erdpfelrezepte. über 50 köstliche Erdpfelrezepte regionale Spezialitäten und neue Ideen alles Wissenswerte über die Sortenvielfalt, Lagerung und Verarbeitung viele praktische Tipps und Tricks für gutes Gelingen Erdpfelbuerin und -bauer im Porträt verlockende Fotos von Herbert Lehmann Natürlich koch ich! - Die Kochbuchreihe Lebensmittel, die vor unserer Haustür wachsen, die saisonal geerntet und frisch verwendet werden, sind die richtige Wahl für alle, denen köstlicher Geschmack und eine gesunde, nachhaltige Lebensweise wichtig sind. Unsere Kochbuchreihe zeigt, wie mit einfachen Zutaten herrliche Gerichte gelingen. Alle Bände aus der Reihe: Tomaten - Vielfalt, die glücklich macht! Erdpfel - Vielfalt, die glücklich macht! Krüter - Vielfalt, die glücklich macht! (erscheint im Frühjahr 2015) über den Autor und weitere Mitwirkende Yvonne Schwarzinger liebt es zu kochen und genauso gerne schreibt sie darüber. Als Journalistin berichtet sie u.a. für 'Welt der Frau' über Kulinarik- und Lifestylethemen. Ihr Wissen und ihr Gespür für gute Rezepte hat sie in der Küche und als Geschäftsführerin von ausgezeichneten Restaurants perfektioniert. Endlich lässt sie uns auch als Kochbuchautorin an diesem Erfahrungsschatz teilhaben!