

(Read ebook) Natürlich koch ich! Tomaten: Vielfalt, die glücklich macht

Natürlich koch ich! Tomaten: Vielfalt, die glücklich macht

Von Yvonne Schwarzinger

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #496511 in BcherVerffentlicht am: 2014-04-23Abmessungen: 9.88 x .79b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 46.Mb

Von Yvonne Schwarzinger : Natürlich koch ich! Tomaten: Vielfalt, die glücklich macht before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Natürlich koch ich! Tomaten: Vielfalt, die glücklich macht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Buch ist ideal fr alle die Tomaten lieben und gerne mit ihnen kochen und herumexperimentieren wollen.Von Kerstin 89Sommerzeit ist (Paradeiser-)Tomatenzeit, die reifen Frchte hngen an den Struchern und warten nur darauf verarbeitet zu werden. Als ich das Buch "Natürlich koch ich! Tomaten" bekommen habe, musste Ich gleich reinschauen, was es alles so zu entdecken gibt. Einige Ideen sind mir sofort ins Auge gefallen und schrien danach, nachgemacht zu werden.Schon gleich in der Einleitung von Yvonne Schwarzinger erfahrt man alles ber die Liebe zu Tomaten, zudem gibt es noch ein sehr schn bebildertes Verzeichnis ber die Sortenvielfalt der Tomaten, es werden die unterschiedlichsten Tomaten vorgestellt, wie zum Beispiel das grne Zebra, die Copia, die Rote Murnel, die Schwarze Krim und die Indigo Rose. Darauf folgen die 9 x klugen Tomaten- Tipps fr den richtigen Umgang mit den Tomaten in der Kche.Weiter geht es mit Margit Mayr-Lamm und Erich Stekovics zwei Tomatenliebhaber der Extraklasse, ihr

Lebenswerk sind die Paradeiser, sie besitzen Felder die ber und ber mit Tomaten bepflanzt sind. Die Sortenvielfalt ist sagenhaft. Kommen wir zu den Rezepten, es geht los mit den Grundrezepten, Marmeladen und Saucen, geht weiter zu den kalten Suppen, Salaten und Vorspeisen von leicht-sommerlich bis aromatisch-herzhaft und den Hauptgerichten bis hin zu den Desserts und Drinks. Die Rezepte sind sehr schlicht gehalten, es gibt eine separate Zutatenliste, eine Schritt für Schritt Anleitung und sehr hilfreiche Tipps zum Abwandeln der Gerichte. Nicht alle Rezepte sind bebildert, die die es sind sind sehr ansprechend und lassen einem das Wasser im Munde zusammen laufen. Die Rezepte können sowohl von Vegetariern als auch Fleisch- und Fischliebhabern genossen werden, entweder man isst einfach etwas weg oder man macht etwas dazu, so kann man alle Geschmcker abdecken. Einige Rezepte wurden von mir nachgemacht, sie sind problemlos in ihrer Zubereitung und schmeckten sehr lecker. Den Sommer einfangen für die kalte Jahreszeit ... Vorratshaltung ein Thema mit dem ich mich sehr gerne beschäftige und mir auch viel dran liegt, hier habe ich neue Anregungen gefunden, die man schnell zubereiten kann. Ausprobiert habe ich ... Tomatenpesto, Tomaten im Glas, Tomatenketchup, Tomaten-Chutney, Tomatensauce zur Vorratshaltung und vieles mehr. Zum Schluss nach den leckeren Rezepten folgt noch ein alphabetisches Rezeptregister und ein kleines Glossar. Das Buch ist ideal für alle die Tomaten lieben und gerne mit ihnen kochen und herumexperimentieren wollen. Empfehlenswert! 10 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tomaten von Yvonne Schwarzinger Von thomas-heck@t-online.de Ob schwarze Russische, schwarze Krim, sizilianische Riesen, Ochsenherz, Andenhorn, Purple Russian, Costoluto Genovese oder das grüne Zebra, alles sind sie dabei. Das Buch beginnt mit der wunderbaren Sortenvielfalt und den wichtigsten Tipps rund um die Tomate und stellt mehrere Bio-Bauern vor, die sich dem Tomatenanbau verschrieben haben. Sodann geht's mit tollen Basics und cleverer Vorratshaltung los, hier gibt's Grundrezepte für getrocknete Tomaten, Tomatenpesto, verschiedene Ketchups, Tomaten- Marmeladen und Chutneys. Es folgen Kapitel wie Sommerlich Leicht, Aromatisch Herzhaft sowie S und Sffig. Zu jedem Rezept gibt es sehr schön in Szene gesetzte ganzseitige Fotos, die Rezepturen sind allesamt sehr ausgewogen, stimmig und beraus kreativ. Von der Tomaten-Pfirsich- Suppe mit Calamaretti, Gazpacho mit Senfeis, Tomaten- Brot- Salat orientalisches mit Hähnchenbrust, oder lauwarmer Zander auf Tomaten- Fenchel- Sugo. Natürlich werden auch die Fleischliebhaber nicht außer Acht gelassen, mein absoluter Liebling ist das Tomatenrisotto mit kross gebratenem Schweinsbraten und Speckschaum, einfach aber absolut göttlich! Auch an's Dessert hat man gedacht, geniales wie ein Tomaten- Birnen- Gratin mit Fourme d'Ambert und Honig- Vinaigrette, Topfencreme mit Kompott von Johannisbeertomaten machen unglaublich Lust auf dieses Buch und die Rezepte! 10 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tomaten Von sima Ein schnelles Kochbuch, das mir wirklich gefällt. Es hat ein handliches Format, ist nicht zu dick und dadurch auch nicht schwer. Das finde ich schon mal wichtig. Also entweder das Buch für sich selber kaufen und wieder neue Ideen ausprobieren oder verschenken! Weiters findet sich bei jedem Rezept ein sehr schönes Foto, finde ich auch sehr wichtig. Schön an diesem Buch finde ich auch die Aufmachung und dass am Anfang ein bebildertes Überblick über ganz viele Tomatensorten gegeben wird. Und dazu jeweils eine kurze Beschreibung - das liest man gerne. Bevor dann die Rezepte beginnen, kann man sich auf den Seiten 16 - 25 noch über Tomaten-Tipps und über 2 Hefe, auf denen Tomaten kultiviert werden, schlau machen (Bio-Hof fairleben und Stekovic's- Paradies der Paradeis). Sehr informativ! Die Rezepte starten mit Basics wie Tomatensaft, Tomatensauce oder verschiedenen Varianten von Tomatenketchup, bevor dann meine Favoriten "Tomaten-Brot-Salat", "Geschmorte Tomaten" oder "Tomaten Tarte" folgen. Natürlich sind noch viele andere Rezepte enthalten. Was mir bei diesen Rezepten richtig gut gefällt, ist, dass man Fleisch oder Fisch einfach weglassen kann und ein feines vegetarisches Gericht fabrizieren kann. Auf das "Erdpfel Kochbuch", das im August erscheint, freue ich mich schon.

Kurzbeschreibung Die besten Tomatenrezepte! Die Farben- und Aromenvielfalt heimischer Bio-Tomaten ist einzigartig. Yvonne Schwarzinger hat sich davon inspirieren lassen und eine Rezeptauswahl mit richtig guten Basisrezepten, abwechslungsreich verfeinerten Klassikern, aber auch vielen neuen Kreationen zusammengestellt. Praktische Vorratsideen, sommerlich leichte Vorspeisen, aromatische Suppen, herzhaft Hauptgerichte, ja sogar ser Nachtisch und fruchtige Drinks sind mit Tomaten möglich! Diese Rezepte machen Spaß und lassen sich zu Hause ganz einfach umsetzen. Über 50 unwiderstehliche Tomatenrezepte kochen mit regionaler Sortenvielfalt neue Ideen für die Verarbeitung der eigenen Tomatenernte leicht verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen viele praktische Tipps und Tricks TomatengärtnerInnen im Porträt prachtvoll fotografiert von Herbert Lehmann Natürlich koch ich! - Die Kochbuchreihe Lebensmittel, die vor unserer Haustüre 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! Kräuter - Vielfalt, die glücklich macht! 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 lsst sie uns auch als Kochbuchautorin an diesem Erfahrungsschatz teilhaben!