

[Download ebook] Frchte s, saftig, kstlich: s - saftig - kstlich

Frchte s, saftig, kstlich: s - saftig - kstlich

Von Rose Marie Donhauser

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #650345 in BcherVerffentlicht am: 2013-02-06Abmessungen: 8.66 x .55b x 7.60l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 62.Mb

Von Rose Marie Donhauser : Frchte s, saftig, kstlich: s - saftig - kstlich before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Frchte s, saftig, kstlich: s - saftig - kstlich:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ideal fr ObstliebhaberVon Linda99Dieses modern gestaltete Kochbuch reiht sich perfekt in die "Wir lieben Kochen" - Reihe des Kosmos-Verlages ein und der Zusatz auf dem Cover "Schtze aus dem Garten" sowie das kleine Etikett oben rechts "Regionaler Genuss" unterstreichen die wachsende Bedeutung regionaler Produkte fr viele Verbraucher. Der Schwerpunkt dieses Kochbuchs liegt eindeutig bei Frchten aus dem heimischen Garten, exotische Frchte oder Zutaten kommen wenig vor, allein der Pfirsich oder die verwendeten Zitronen bilden eine Ausnahme. Entsprechend ist es mehr ein Kochbuch fr die Sommermonate, bis im Herbst die letzten Frchte geerntet sind. Einige Rezepte schmecken allerdings auch im Winter sehr gut und das umfangreiche Tiefkhlssortiment, gerade im Beerenbereich, macht die Zubereitung mglich.Das Buch hat einen flexiblen Einband und kann feucht abgewischt werden; die Titelseite ist sehr schlicht gestaltet im matten Design mit hervorgehobenen Buchstaben. Es gibt 4 Kapitel: Ab ins Glas, Zum Vernaschen, Zum Genieen und Zum Verwhnen; vorangestellt sind jeweils einige Anmerkungen zu den verschiedenen Frchten. Leider sind die Ausfhrungen recht allgemein gehalten, keine Benennung einzelner Sorten und nur vereinzelt

Tipps für die Lagerung. Früchte von A-Z (Seite 66 im Kapitel Zum Genießen) enthält lediglich 6 verschiedene Obstsorten (Apfel, Aprikosen, Birnen, Kirschen, Pfirsiche und Zwetschgen), andere Obstsorten, wie Beeren, findet man stattdessen im Kapitel Zum Naschen. Die Rezepte sind im Inhaltsverzeichnis leider nicht einzeln aufgeführt, sondern lediglich hinten im Register enthalten. Insofern finde ich die gesamte Aufteilung ein wenig unübersichtlich, zumal die Kapitelüberschriften wenig aussagekräftig sind. Sucht man z.B. Kuchenrezepte, wird man vorne im Inhaltsverzeichnis nicht fündig, sondern muss hinten im Register nach der Obstsorte, z.B. Erdbeeren, suchen und dann in den verschiedenen Kapiteln nachschauen. Insgesamt etwas mühsam. Leichter fällt es, wenn man das Kochbuch einfach durchblättert, sofort läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Auf insgesamt 144 Seiten sind die meisten Rezepte auf einer Doppelseite mit Foto abgebildet, teilweise ergänzt von kleinen Fotos mit hilfreichen Tipps zur Zubereitung. Anregungen für den Austausch einzelner Früchte oder anderer Zutaten sind aufgeführt, z.B. Blätterteig-Birnen mit Jostababa (Apfel statt Birnen, Himbeeren statt Jostabeeren). Ich habe es ausprobiert, es schmeckt super. Es gibt Rezepte für jeden Geschmack, natürlich viel Süßes (Nachtisch, Kuchen), aber auch herzhaftere Gerichte, wie Birnen-Kartoffelspalten mit Johannisbeerdip, und Altbekanntes mit neuen, raffinierten Zutaten, z.B. Beeren-Tartelettes mit Balsamicocreme. Ausgefallene, aber doch sehr einfache Rezepte, wie z.B. die getrockneten Erdbeeren, fallen sofort ins Auge und ich freue mich schon, sie endlich ausprobieren zu können. Die jeweiligen Zutaten sind leicht zu bekommen, vieles wird man bereits in seinem Vorratsschrank finden. Die Anleitungen sind leicht verständlich, auch Kochanfänger sollten keine Schwierigkeiten haben. Besondere Werkzeuge, wie Stabmixer, sind jeweils aufgeführt. Auf die angegebenen Zeitangaben kann man sich verlassen. Leider fehlen die Kalorienangaben, würde mich bei der einen oder anderen Kalorienbombe schon interessieren. Insgesamt ein sehr schnelles Kochbuch, auch zum Verschenken gut geeignet. 4 Sterne

0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele ausgefallene Rezepte. Konnte aber nicht ganz überzeugen. Von F. Montforts Es gibt einfach Kochbücher, die tolle neue Rezepte haben, sehr experimentierfreudig sind und einen leider doch irgendwie nicht fesseln können. So ging es mir leider mit diesem Früchte Buch aus dem Kosmos Verlag. Aus diesem Grund hat die Rezension auch so lange auf sich warten lassen. Der Kosmos Verlag hat tolle Koch- und Backbücher, die mir aber immer etwas zu ausgefallen sind. Habt das bitte im Hinterkopf bei dieser Rezension. Wer gerne neue Kreationen ausprobiert für den könnte dieses Buch genau das Richtige sein. Legen wir also los. Das Buch wurde in folgende Kapitel unterteilt: - Ab ins Glas - Zum Vernaschen - Zum Genießen - Zum Verwehnen Zusätzlich gibt es noch einen Saisonkalender für regionale Früchte und übers ganze Buch verteilte Informationen und Tipps zum Umgang mit Früchten und deren Zubereitung und Haltbarmachung. Kommen wir zu den getesteten Rezepten: Erdbeersmoothie - Note 3 Anstatt Erdbeeren habe ich für diesen Shake Himbeeren genommen. Irgendwie fehlte leider der Pfiff. Vielleicht anstatt Vanillezucker lieber eine Kugel Vanilleeis nehmen. Erdbeer-Tiramisu - Note 1 Dieses Rezept war für uns eine absolute Überraschung. Cremig und super lecker. Ich muss aber gestehen, dass ich deutlich mehr Erdbeeren genommen habe als in der Anleitung angegeben, damit das Tiramisu fruchtiger und saftiger wird. Jam jam :-)) Ich habe es bereits zwei Mal gemacht und der ganzen Familie hat es sehr gut geschmeckt. Heidelbeer-Cobbler - Note 3 Wie sich herausstellte waren meine Fröhen zu klein, und das hat sich böse gerächt. Der Teig ist bergelaufen und zu dunkel geworden, das war aber alles meine Schuld und nicht die des Rezeptes. Zum Schluss waren die Cobbler innen leider irgendwie hohl :-)) (Die Note beruht allein auf dem Geschmack, der uns einfach nicht umgehauen hat. Die Heidelbeeren bringen nicht genug Frische in den Teig, insgesamt einfach nicht unser Fall. Fazit: Ja ich weiß, normalerweise teste ich mehr Rezepte, aber die anderen lagen mir einfach nicht und das Ergebnis viel auch schon nach drei Rezepten eindeutig für das Buch aus. Der Geschmackstest ist mittelmäßig, aber durch die vielen Tipps uns ausgefallene Rezepte gibt es doch insgesamt 4 von 5 Cupcakes. Ich weise aber ausdrücklich darauf hin, dass man dieses Buch entweder mag oder nicht, es hat einfach seine eigene Art :-)) 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Geschmack des Sommers Von Joroka Von den ersten Beeren und Fröhkirschen im Mai bis zu den Quitten im späten Herbst gibt es eine Vielzahl an leckeren Früchten, die das Sammlerherz höher schlagen lassen. Denn Beeren und Früchte kann man nicht nur im eigenen Garten ernten, sondern auch in Gottes freier Natur finden. So oder so ist es eine Freude, beim Sammeln gleich an Ort und Stelle das frisch-gepflückte Obst direkt zu vernaschen. Das besprochene Buch gibt nun vor allem Tipps zur variationsreichen Haltbarmachung dieser Schätze, aber auch etliche Rezept-Vorschläge zur direkten Verarbeitung in leckere Speisen. Altbekannt ist die Konservierung im Glas als Konfitüre oder Gelee, bzw. die Herstellung eines Saftes. Für mich besonders interessant waren jedoch die Verarbeitung zu Chutney oder Relish. Drei Rezepte stehen ganz vorne auf meiner To-do-Liste: Zwiebel-Beeren-Chutney, Brombeerschutney und das Zucchini-Relish mit Johannisbeeren. Auch die getrockneten Erdbeeren sind ein Versuch wert. Die so gewonnenen Köstlichkeiten im Glas eignen sich auch allesamt ganz hervorragend als individuelles Geschenk. Und weiter geht es mit Rezept-Vorschlägen für den unmittelbaren Genuss der Früchte als Nachtisch, Kuchen, Shake, Crêpe-Füllung oder als Beigabe für einen aufgepeppten Salat und auch ein Suppenrezept und eines für ein süßes Risotto dürfen nicht fehlen. Wer es lieber herzhaft mag: Wie wäre es einmal mit Birnen-Kartoffelspalten mit Blauschimmelkäse oder Entenbrustfilet mit Kirschsaucen oder Garnelenreis mit Johannisbeerpotpourri? Neben den Rezepten enthält das Buch einige interessante Artikel zum Thema. Die Bebilderung ist durchgehend äußerst schön fotografiert. Die Randbemerkungen "Was ist wirklich wichtig?" bieten wichtige Tipps für ein gutes Gelingen. Am Ende noch ein Saisonkalender. Der einzige Nachteil des Ganzen: Das Buch ist zu dünn! Aus der KOSMOS-Reihe kann ich

außerdem auch sehr empfehlen: Geschenke aus meinem Garten und Garten- und Wildkräuter. Fazit: Das Buch steigert die Vorfreude auf den Saisonbeginn.

Kurzbeschreibung Se Fruchte aus dem Garten oder auch vom Wochenmarkt verwenden von den ersten Erdbeeren im Mai bis zu den letzten Pflaumen im Herbst zum Genießen. Mit Beeren, Kirschen, Aprikosen und vielen anderen mehr gelingen nicht nur saftige Kuchen und fruchtige Torten, sondern auch leckere Salate, feine Desserts und herzhaftere Gerichte. Und für Sommergenuss im Winter gibt es von Erdbeermarmelade bis Zwetschgenmus viele Rezepte für Konfitüren und Gelees, Chutneys, Säfte und Liköre. über den Autor und weitere Mitwirkende Reisejournalistin, Restauranttesterin und erfolgreiche Kochbuch-Autorin. Die gelernte Köchin, die ihr Wissen und Können in vielen Kochkursen weitergibt, ist dem Genuss immer auf der Spur. Unterwegs auf Gourmetreisen von Italien bis Bali holt sie sich Ideen und Anregungen für die heimische Küche.