

[Download free ebook] Gartenküche für alle Jahreszeiten: Selbst geerntet, selbst gekocht

Gartenküche für alle Jahreszeiten: Selbst geerntet, selbst gekocht

Von Caroline Bretherton

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #542774 in Buch Veröffentlicht am: 2012-02-01 Abmessungen: 9.53 x 1.22b x 8.11l, Einband: Gebundene Ausgabe 352 Seiten | File size: 60.Mb

Von Caroline Bretherton : Gartenküche für alle Jahreszeiten: Selbst geerntet, selbst gekocht before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Gartenküche für alle Jahreszeiten: Selbst geerntet, selbst gekocht:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das beste Kochbuch für mich!
Von viennaboutique
Ich habe mein eigenes Gemüse im Garten und im Winter bestelle ich wchentlich die Bio-Kistln. Dieses Kochbuch ist fantastisch! Ich habe es vor, jedes Rezept durchzuprobieren. Bis jetzt hat alles wunderbar geklappt, geschmacklich ist alles top, die Rezepte sind ganz einfach und schnell zuzubereiten, schn bebildert, bersichtlich. Ich kann es jedem nur empfehlen!
0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bestes Kochbuch aller Zeiten
Von Mausebr85
Ich koche mittlerweile das zweite Jahr mit meinen aus eigenem Garten gewonnenen Gemüse aus dem Kochbuch. Auch wenn man das Gemüse oder Obst kauft - jedes Rezept gelingt und schmeckt hervorragend. Hab schon ganz viel Lob eingeheimst! Richtig klasse Buch!!!!!!!!!!!!!! Gesund, individuell, lecker!
0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bisher war jedes Rezept phnomenal lecker :-)
Von T. Oezer
Hallo zusammen, viele Kochbücher sind ja meistens nur ok, aber hier findet man Rezepte die extrem lecker sind

und auch einigermaßen einfach zu kochen sind. Jeder der leckere Gemüse Rezepte kochen will, sollte sich das Buch kaufen.

Kurzbeschreibung Landlust-Fans aufgepasst! Dieses Kochbuch begleitet durch alle Jahreszeiten und bietet über 200 saisonale Rezepte für Suppen, Salate, Beilagen, Hauptgerichte und Desserts. 63 Nutzpflanzen werden vorgestellt - mit Tipps zu Lagerung und Verarbeitung, gefolgt von Rezepten für das betreffende Obst oder Gemüse: So wird beispielsweise mit dem frisch geernteten Mangold ein leckeres Mangoldgratin mit weißen Bohnen gezaubert und mit der selbst angebauten Paprika schmeckt die Rostpaprikasuppe mit Kichererbsen noch besser. Zudem werden über 20 Techniken zum Lagern und Konservieren Schritt-für-Schritt erklärt, wie z.B. Konfitüren, Pickles und Chutneys kochen oder Gemüse und Kräuter trocknen. Ein großartiges Kochbuch für alle Küchen-, Schreber- und Balkonkünstler!