

(Download ebook) Wintergemüse: Rezepte und Warenkunde

# Wintergemüse: Rezepte und Warenkunde

Von Marianna Buser

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1363959 in BcherVerffentlicht am: 2011-08-10Abmessungen: 10.12 x .59b x 7.99l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 67.Mb

**Von Marianna Buser : Wintergemüse: Rezepte und Warenkunde** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wintergemüse: Rezepte und Warenkunde:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was sind Pflzer?Von Hier gibt es viel zu entdecken und auszuprobieren. Die Schweizer Strkchin\* Marianna Buser prsentiert in ihrem neuestem Buch die beachtliche Bandweite der unterschiedlichsten Wintergemüse beginnend mit der Herbststrbe, der Karotte/Mhre, dem Knollensellerie, dem Bodenkohlrabi/Kohlrbe, der Pastinake, der Petersilienwurzel, Rote Beete/Rande, Schwarzwurzel, Stachys/Knollenziest, Topinambur bis hin zum Winterrettich.Bevor es zu den einzelnen Sorten und den Rezepten geht, erfahrt der Leser wie man diese Wintergemüse unter den unterschiedlichsten Bedingungen lagern kann.Die ersten zwei Seiten von jedem Wintergemüse sind den allgemeinen Informationen vorbehalten: unter welchen Synonymen ist dieses Gemüse bekannt? Wo kommt es her? Der botanische Hintergrund wird geschildert. Die Inhaltsstoffe werden aufgefahrt. Der Anbau erklrt, und hnliches.Danach folgen die Rezepte zu

dem jeweiligen Gemse. Die Reihenfolge entspricht der Art des Gerichtes: Salat, Suppe, Vorspeise, Mahlzeit, Dessert. Die Gliederung der Rezepte ist klar und transparent. Wo nicht anders vermerkt sind die Rezepte für 4 Personen gedacht. Bilder sind jedoch nur von den wenigsten Gerichten vorhanden. Bei den Zutaten bin ich manchmal ins Grbeln gekommen. Zum Beispiel, wenn in den Zutaten Pflzer oder Kttiger Rebli standen. Beides hab ich erst nach Ingerem Suchen und vergeblicher Internetrecherche (- Pflzer Saumagen, etc.) unter den Erluterungen zu KAROTTEN gefunden. Mit Pflzer ist eine gelbe Wurzel gemeint, etwas grer als die Karotte. Chetiger Rebli ist eine weie, sehr konische Wurzel mit intensivem Karottengeschmack. Da sie aus Kttigen (Kanton Aargau) kommt, gehe ich davon aus, dass die Strkchin eben diese meint, wenn sie Kttiger Rebli schreibt. Querverweise respektive zustzliche Erluterungen bei den Zutaten wren in diesen Fllen mglicherweise hilfreich. Ach ja, und mit Pelati sind wohl Dosentomaten gemeint. Htte ich fast vergessen. Auch hier wre eine Ergnzung vielleicht sinnvoll. Die Gerichte selbst sind nicht allzu kompliziert. Viele der verwendeten Gewrze werden wohl die meisten im Schrank/Regal stehen haben: Salz und Pfeffer natrlich, fters Muskatnuss, auerdem Lorbeerbltter, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkmmelsamen, Chili, Zimt, Safran, etc. Und wenn man wie meinereiner keine Bircher-Rohkostreibe daheim hat, nimmt man halt seine ganz normale Reibe (in meinem Fall diese hier: LURCH 220260 Duo-Reibe fein + mittel). Wer keinen Eisportionierer hat, nimmt halt einen Lffel, usw. usw. Man braucht keine High-Tech-Kchenausstattung, lediglich etwas Improvisationstalent. Nur auf meinen ESGE-Zauberstab zum Prieren wrde ich nicht verzichten wollen. Gut gemacht ist das Register am Schluss des Buches! Schaut man zB. unter Karotten, dann findet man dort ALLE Seiten mit Rezepten, in denen Karotten eine Rolle spielen, auch wenn diese Rezepte eigentlich unter einer anderen Gemsesorte stehen. Des Weiteren gibt es noch ein Inhaltsverzeichnis der vorangegangenen Kapitel. Lobenswert: die Bindung! Dieses Kochbuch bleibt aufgeschlagen liegen! Ein, zwei Wnsche fr weitere Auflagen: Tipps zur Verarbeitung; z.B. Alternativen zu den PVC-Handschuhen bei der Verarbeitung von Rote Beete. Hilfen zum Selbermachen von den paar wenigen, seltenen Fertigprodukten (z.B. Fertiger Kuchenteig fr die Schwarzwurzelrolle). Zuletzt noch ein paar BEISPIELE AUS DER GEMSEKCHE (roh und gekocht): Herbstrben mit Grnkern, Herbstrben mit Pilzfllung, Sellerie-Karotten-Terrine, Sellerie-Cordon bleu, Sellerie an Senfsauce, Fricktaler Rberpappe, Bodenkohlrabisalat mit Essiggurken, Pastinaken-Lauch-Nester, Saures Pastinakengemse, Lammragout mit Petersilienwurzeln (eins der SEHR SELTENEN GERICHTE MIT FLEISCH/FISCH), Risotto mit Petersilienwurzeln, Pikanter Randensalat, Stachys-Maroni-Teller, Gebratene Stachys mit Krutern, Lammkoteletts an Stachys-Apfel-Sauce, Topinambur-Fenchel-Suppe, Topinambur im Ausbackteig, Winterrettich-Miso-Suppe, Sesamrettich. Mein Fazit: Bodenstndig und gleichzeitig raffiniert. Keine abgehobene, unkochbare Sternecke, sondern realisierbare Gerichte. Ein Buch fr all diejenigen, die gerne auf dem Markt oder direkt beim Erzeuger saisongerecht einkaufen. Gut gemacht!-----\*STRKCHIN: Der Begriff STREN kommt aus der Zeit der Znfte, als es Handwerksleute ohne feste Werkstatt gab, freischaffende Arbeiter, die das festansssige Gewerbe stren. Und da Marianna Buser neben ihren Kochkursen und Bchern auch noch einen Partyservice betreibt, der zu den Kunden nach Hause kommt, passt die Bezeichnung tatschlich ;-). Wer mehr zu Marianna Buser wissen will, dem sei ihre Homepage empfohlen. Findet man schnell und zgig, wenn man ihren Namen googelt.

Kurzbeschreibung Herbst und Winter sind die Zeit von Wurzeln und Knollen. Die Rede ist von Kohlrabi, Rote Bete, Karotte, Pastinake, Schwarzwurzel, Topinambur und vielen mehr. Waren sie frher im Winter das Hauptgemse, so sind doch viele dieser gesunden Gemsesorten in Vergessenheit geraten. Anhand von bebilderten Steckbriefen werden die gesunden Knollen und Wurzeln vorgestellt. Zahlreiche schmackhafte Rezepte laden zum Kochen ein. ber den Autor und weitere Mitwirkende Marianna Buser ist diplomierte Kchin, fhrte einen Partyservice und leitete Kochkurse.