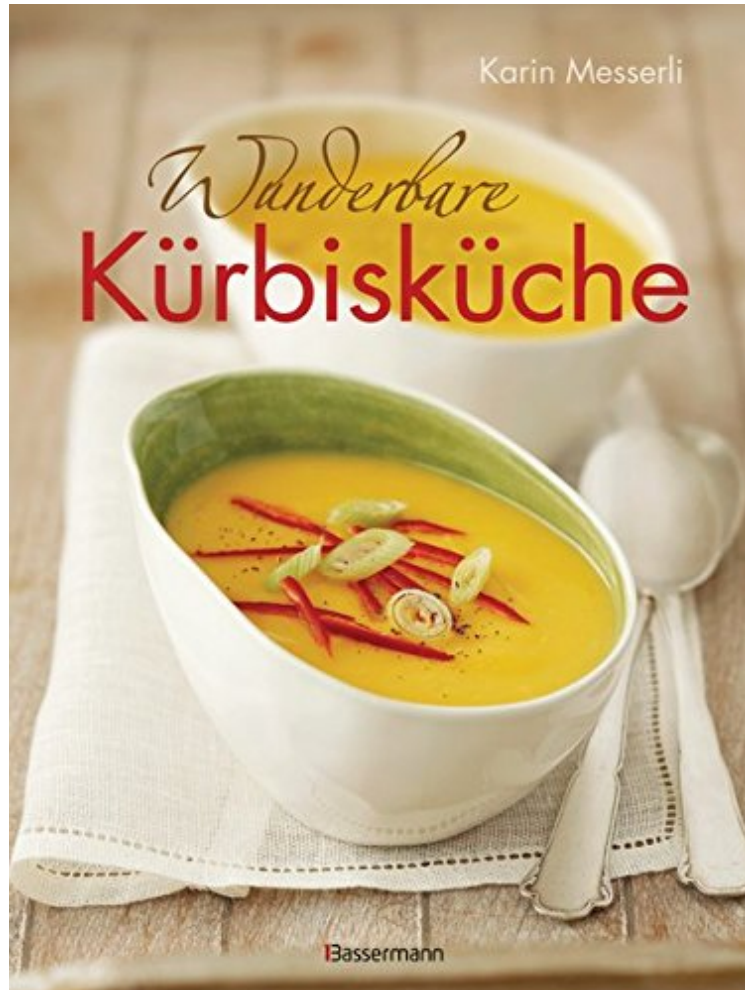


Wunderbare Krbiskche

Von Karin Messerli

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #693831 in BcherVerffentlicht am: 2013-07-08Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 15.Mb

Von Karin Messerli : Wunderbare Krbiskche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wunderbare Krbiskche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen14 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wie der Titel schon sagt: "Wunderbar"Von Ein KundeDas Preis-Leistungsverhlttnis dieses Buches ist erstaunlich. So viele verschiedene, gute Rezepte in einem Buch, einfach wunderbar. Von der Krbissuppe, ber Krbis mit anderem Gemse, mit Pasta, Milchprodukten, Eiern, Fleisch, Geflgel und Fisch bis hin zum Nachtisch ist wirklich alles drin.Das einzige, was mir nicht so gut gefllt, ist die Warekunde. Diese ist zwar sehr gut beschrieben, leider fehlen aber Fotos von den verschiedenen Arten, so dass man, wenn man nicht Krbisfachmann ist, nicht genau, wie denn diese vielen verschiedenen Sorten aussehen sollen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super leckere Rezepte, kinderleicht zubereiten!Von Die Librellis ehemals Nickyp. Bcherwelt~ ~ Vorweg ~ ~Mein erstes, wirkliches Kochbuch fr daheim ^_^Ich liebe Krbis und als ich das Bchlein entdeckte, musste ich unbedingt reinschnuppern. Was

dabei herauskam, erfahrt ihr gleich ;) ~ ~ Inhalt des Buches ~ ~ Wie man sich bei einem Kochbuch denken kann, erwarten uns ganz viele leckere Kreationen, einfach zum Nachmachen und auch für se Schleckermler ist etwas dabei :) ~ ~ Cover, Bilder und Gestaltung ~ ~ Zwei leckere Krbisgerichte, die Appetit auf mehr machen :D was will man mehr? Ich finde das Cover und auch die Innengestaltung des Buches sehr gelungen :) Das einzige, was ich anmerken muss, ist die Grö. Man hätte Bilder und Schrift sicher auch in ein kleines Buchformat bringen können, was ich praktischer für die Handtasche gefunden hätte :) ~ ~ Meinung zum Buch ~ ~ Lecker von Vorne bis Hinten! Da dies mein erstes Kochbuch ist, was ich wirklich daheim haben wollte, hab ich mir vorher einen Blick ins Buch gegnnt und war überzeugt, dass die neuen Ideen unseren Essens-Alltag aufpeppen werden. Auf jeder Seite gab es ein neues Gericht, das einfach umzusetzen war und auch nicht zu kostenspielig ist. Was ich persönlich auch sehr wichtig fand, denn in manch einem Kochbuch sind Zutaten so teuer, dass sie über das normale Budget hinausgehen. Hier war es gut abgeschmeckt, auch Kinder können bei den Gerichten mitkochen und es schmeckt allen. Ob nun aus dem Ofen oder aus dem Topf. Selbst der Kuchen kam gut an :) Wir lieben Krbisgerichte und können daher die Rezepte empfehlen. Ich war begeistert und fand die Auswahl für den Preis wirklich top. Von mir eine klare Kaufempfehlung :) ~ ~ Fazit des Buches ~ ~ Super leckere Rezepte, kinderleicht zuzubereiten! ~ ~ Wem würde ich das Buch empfehlen? ~ ~ Allen Krbisfans oder denjenigen, die noch welche werden wollen :D Nicky von Nickypaulas Bcherwelt 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Spätsommer in der Küche Von Birgit Ich bin normalerweise kein Fan von Kochbüchern, aber dieses hier ist sehr empfehlenswert. Sehr übersichtlich gestaltete Rezepte, einfach nach zu kochen. Erklärungen zu den einzelnen Krbissorten. Tolle Fotos die Appetit machen. Wer bisher keine Erfahrungen beim kochen von Krbis hat, das ist ein optimales Einsteigerbuch. Die ersten Rezepte habe ich schon ausprobiert, und es ist alles perfekt gelungen. Der Herbst kann kommen!

Kurzbeschreibung Neue Ideen für die Krbiskche Die Krbiskche erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Das Buch von Karin Messerli beweist, wie ideenreich und vielseitig diese Küche ist. Ob roh, gebraten, gekocht, gedämpft, gebacken und gegrillt, sogar als Kuchen und als Dessert mit und ohne Schokolade sorgt der Krbis für besondere Geschmackserlebnisse. über den Autor und weitere Mitwirkende Karin Messerli ist eine leidenschaftliche Köchin aus der Schweiz. Ihr liegt eine bodenständige, aber feine Küche am Herzen, die auf Traditionen zurückgreift, ohne die heutigen Ansprüche an eine einfache, aber doch exquisite Küche zu vernachlässigen. Neben ihrer Tätigkeit als Autorin ist Karin Messerli Stylistin für Food-Fotografie und -Film.