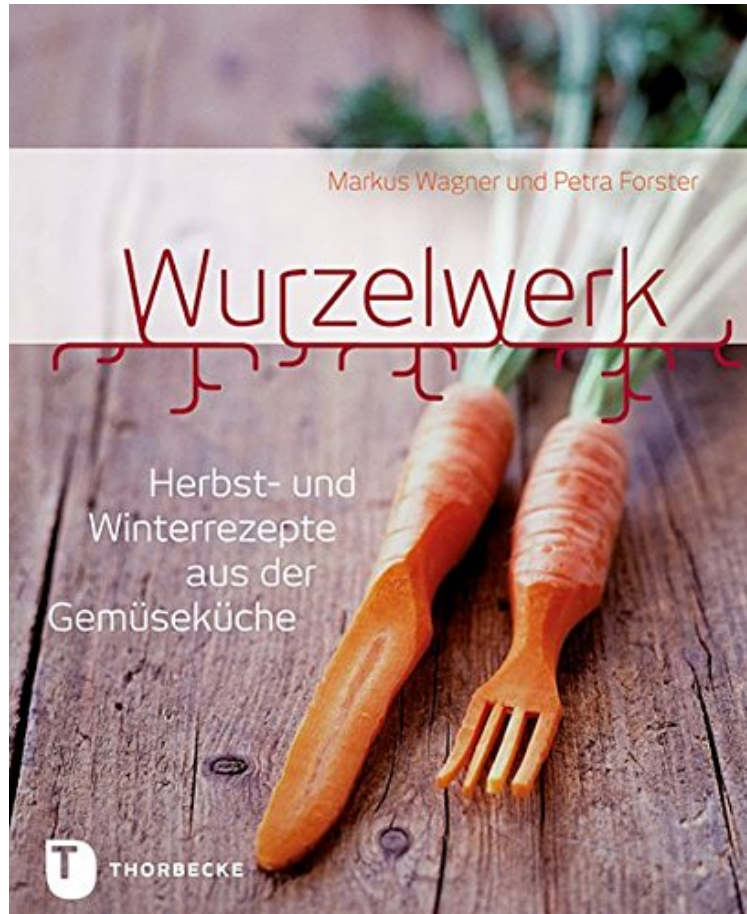


(Download) Wurzelwerk - Herbst- und Winterrezepte aus der Gemsekche

Wurzelwerk - Herbst- und Winterrezepte aus der Gemsekche

Von Markus Wagner, Petra Forster
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #512334 in BcherVerffentlicht am: 2013-08-27Einband: Gebundene Ausgabe136 Seiten | File size: 53.Mb

Von Markus Wagner, Petra Forster : Wurzelwerk - Herbst- und Winterrezepte aus der Gemsekche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wurzelwerk - Herbst- und Winterrezepte aus der Gemsekche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Raffinierte Rezepte fr bodenstndige ZutatenVon nicole carina fritzRote Beete, Kartoffeln, Kohlrabi, Mhren, Rettich Co. sind von unserem Speisezettel zwar nicht mehr weg zu denken, trotzdem oder vielleicht deshalb, werden sie hufig als "Wintergemse" abgetan und unterschzt.Es stimmt, dass sich die unterirdischen Rben, Wurzeln und Knollen gut lagern lassen, es stimmt aber auch, dass sie voller Nhrstoffe stecken und prima sttigen.Hchste Zeit also, das Image der vielseitigen und schmackhaften Nhrstoffbomben zum Saisonstart mit ein paar neuen Rezepten aufzupolieren. Das bernehmen Markus Wagner und Petra Forster mit ihrem Buch "Wurzelwerk. Herbst- und Winterrezepte aus der Gemsekche":In kleinen Portraits stellen die Autoren die farbenfrohen Hauptdarsteller vor, geben Tipps zum Einkaufen, Lagern und Verarbeitung und verraten Infos, die auch fr manche gestandene Eintopf- und Auflauf-Kchin neu sein drften.Dann kanns auch schon losgehen! In raffinierten Kompositionen laufen die bodenstndigen Zutaten zur

Hchstform auf: wie wrs beispielsweise mit Mhrenmousse auf Brunnenkressespiegel, mit Pastinaken-Rote Beete-Chips und mit Muscheln im Wurzelsud? Auch die Pastinakesuppe mit Safran, frittierte Schwarzwurzeln, der Wurzel-Schmortopf und Perlgraupen-Sellerie-Salat klingen ungewhnlich lecker. Oder darfs lieber was Ses sein? Bei den Desserts kommt vor allem die Karotte ganz gro raus: Gelbe-Rben-Honig-Eis, Griesflammerie mit Karotten-Pomelokompott, Karotten-Mandelzopf oder Orangen-Karotten-Marmelade sorgen fr vllig neue Geschmackserlebnisse und peppen jeden Speiseplan auf! Schn arrangierte, kunstvolle Farbfotos sowie verblffende "Mosaik-Bilder" aus hauchdnnen Rettich-, Mhren- und Kartoffelscheiben machen groen Appetit auf die neue Wurzelkche! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hchst kreativ... Von Bcher-Fan... sind die Rezepte in diesem Buch! Whrend man leider immer wieder feststellen mu, dass viel zu viele Kochbcher schlampig gemacht, die Rezepte irgendwo (fehlerhaft) abgeschrieben sind oder einfach nur den zehnten Aufguss von Altbekanntem darstellen - wird in diesem Buch ein Feuerwerk an kreativen und sehr innovativen kulinarischen Ideen abgebrannt. Dass die Rezepte dabei keinen Bogen um Fleisch oder Fisch machen, ist eine kulinarische Bereicherung - und kein Etikettenschwindel, wie die hier ebenfalls rezensierende Schlaumeier-Dame meint (sie htte sich das Buch einfach vor dem Kauf mal genauer anschauen sollen - z.B. in einer Buchhandlung..). Ob Gerichte wie Pastinakenschaumsuppe mit Safran, Forellenkruterrolle mit Kartoffel-Karottenpuffer und Selleriegemse oder ein ganz wundervoller Wurzel-Schmortopf - in diesem Buch finden sich echte Entdeckungen. Und - wer htte das gedacht - mindestens 10 Desserts mit Wurzelgemse ...

Produktbeschreibung Hochsaison fr Wurzeln, Rben und Knollen! Die whrend der sonnenreichen Tage gebildeten Vitamine und Nhrstoffe bunkern einige Pflanzen in ihren unterirdischen Speicherorganen - lichtgeschutzt und khl. Diese "Sonnenstoffe" und vieles was wir sonst fr die kalten Tage so dringend bentigen, finden sich darin. Aber die Wurzelgemse sind nicht nur gut fr die Gesundheit, sondern vor allem unglaublich vielfltig in ihrer Verwendung. Aus ihnen lassen sich bodenstndige ebenso wie raffinierte Gerichte kochen. Sie sind eine ideale Ergnzung zu Fleisch und in der vegetarischen Kche unentbehrlich. Das Buch bietet neben gut erluterten Rezepten mit "alten Bekannten" und neu entdeckten Schtzen auch wertvolle Haushaltstipps sowie Wissenswertes zur gesundheitlichen Bedeutung ihrer Zutaten.

Kurzbeschreibung Hochsaison fr Wurzeln, Rben und Knollen! Die whrend der sonnenreichen Tage gebildeten Vitamine und Nhrstoffe bunkern einige Pflanzen in ihren unterirdischen Speicherorganen - lichtgeschutzt und khl. Diese ""Sonnenstoffe"" und vieles was wir sonst fr die kalten Tage so dringend bentigen, finden sich darin. Aber die Wurzelgemse sind nicht nur gut fr die Gesundheit, sondern vor allem unglaublich vielfltig in ihrer Verwendung. Aus ihnen lassen sich bodenstndige ebenso wie raffinierte Gerichte kochen. Sie sind eine ideale Ergnzung zu Fleisch und in der vegetarischen Kche unentbehrlich. Das Buch bietet neben gut erluterten Rezepten mit ""alten Bekannten"" und neu entdeckten Schtzen auch wertvolle Haushaltstipps sowie Wissenswertes zur gesundheitlichen Bedeutung ihrer Zutaten.