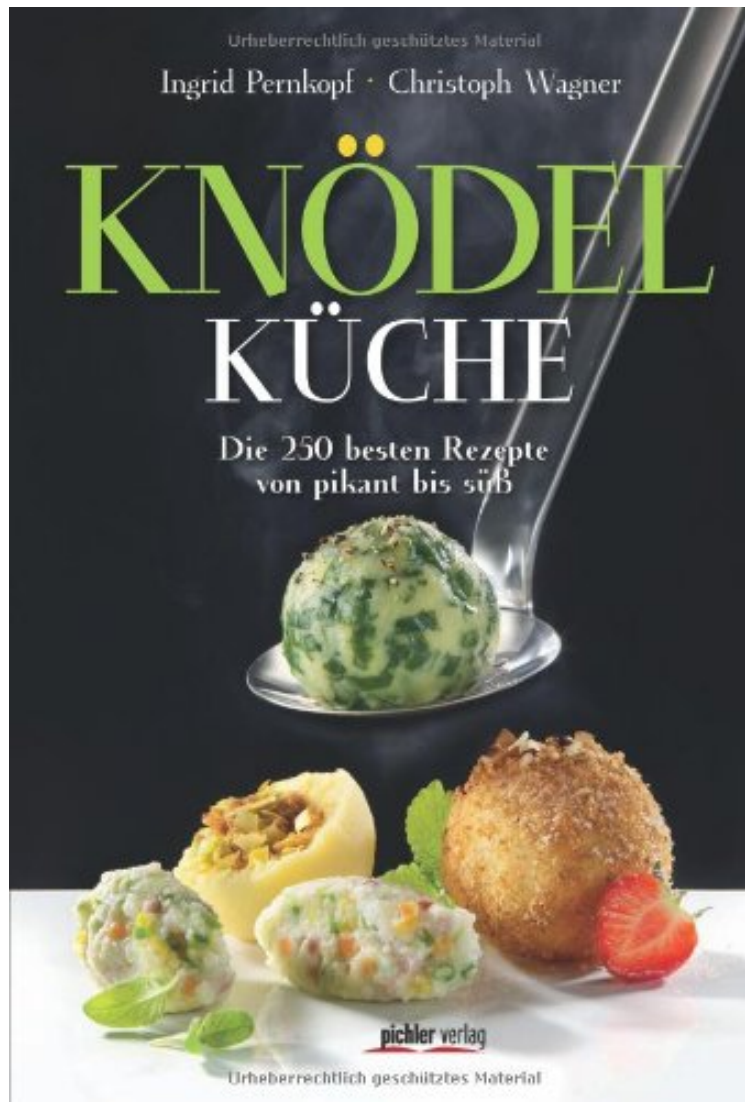


(Read free ebook) Kndelkche: Die 250 besten Rezepte von pikant bis s

## Kndelkche: Die 250 besten Rezepte von pikant bis s

Von Christoph Wagner, Ingrid Pernkopf  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #558336 in BcherVerffentlicht am: 2010-09-30Abmessungen: 9.72 x .98b x 7.051, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 35.Mb

Von Christoph Wagner, Ingrid Pernkopf : Kndelkche: Die 250 besten Rezepte von pikant bis s before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kndelkche: Die 250 besten Rezepte von pikant bis s:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen15 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die 250 besten Rezepte von pikant bis sVon Thorsten WiedauEin Schelm wer denkt es gbe nur die Pfanni Halb und Halb Kndel, wenn man gerne nach sterreich fhrt merkt man aber wie vielfltig KNDEL sein knnen. Das Buch die KNDEL KCHE von Ingrid Pernkopf Christoph Wagner zeigt sich kompetent und umfangreich und fasziniert mit ber 250 Kndel

Rezepten - eine wahre Flut von Kndeln, ein Berg von Kndeln und so vielfltig das einem die Auswahl wirklich schwer fllt. Ein geniales KNDEL KOCHBUCH wie es der Kochbuchmarkt schon lange gesucht hat. Kennen Sie Petrosilius Zwackelmann? Ich schon, er war mein Lieblingszauberer und seine Figur in der Verfilmung des Ruber Hotzenplotz liebte zudem KNDEL. Er konnte gar nicht genug davon bekommen und a Kndel fr sein Leben gern. Doch zurck zum Buch die KNDEL KCHE von Ingrid Pernkopf Christoph Wagner, es fasziniert und begeistert mit hunderten von ganz unterschiedlichen Kndelrezepten. Ob als Hauptspeise, s oder herzhaft, als Beilage, mit und ohne Fllungen, gebacken, gebraten, gegart oder gedmpft. Das sogar die berhmten Ravioli und auch die Falafel als Kndel mitzhlen, sei es drum, doch das Buch ist grandios und fasziniert mit jeder Menge Varianten sowie leckeren Nockerln. Die Mohn - Glhweinkndel habe ich gestern selbst nachgekocht - einfach lecker. Das Rezept einfach umzusetzen und gut nachvollziehbar. Einige Begriffe aus der sterreichischen Sprache muss man zwar erst einmal verstehen, doch danach geht es ganz einfach. Das Buch brilliert zudem mit allerlei Varianten zu jedem Rezept, also im Grunde sind es daher noch viel mehr Rezepte, wenn man diese mit dazu zhlt. Hier noch ein paar ungewhnliche Rezepturen, die Lust und Spa machen knnen das Buch zu Rate zu ziehen: Eiskndel Jdische

Kndel Rucherfischkndel Krbiskndel Kakaoravioli Punschkndel Mir hat das Buch die KNDEL KCHE von Ingrid Pernkopf Christoph Wagner ausgesprochen gut gefallen und es wird mich ber die nchsten Jahre in der Kche immer begleiten - ein Kndel Fan wie Petrosilius Zwackelmann werde damit auch ich noch werden. Sehr empfehlenswert! 10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Man knnte also ein komplettes Men aus Kndeln zusammenstellen! Von Peter Krackowizer Wie vermeidet man aufgerissene Kndel, das ist nur einer der zahlreichen Tipps, die die Autoren gleich zu Beginn des Buches auf sechs Seiten bieten. Dann folgen auf 20 Seiten die verschiedensten Kndelteige, deren Herstellung teilweise auch anschaulich mit Bildern gezeigt wird (z. B. beim Nudelteig fr Ravioli, Tortellini oder Tascherln oder beim Topfengriesteig). Weiter geht es mit Fllungen von pikant bis s (Brennessel- oder Garnelenfille als Beispiele), denen weitere 16 Seiten gewidmet sind. Und dann geht es mit den Kndelrezepten los: als Suppeneinlage (z. B. Erdpfel-Leberkndel oder Haselnusskndel), als Vorspeise (z. B. Falafel-Kichererbsenbllchen, Fischkndel, gebackene Bierkndel, Topfenockerl pikant oder s, Schweizer Fleischkgeli oder Wickelkndel), als Hauptspeise (Basilikum-Ksekndel auf Tomatenkompott Brennesselmaultaschen in Hanflcreme mit Hhnergrammel, Fischkndel im Reismantel, Gmundner Rucherfischkndel oder gebackene Grammelkndel), als Beilage (Bauernbrotkndel, Steierische Kferbohnenkndel mit Brot oder Riebelmaiskndel) oder Nachspeise (Drrzwetschken[pflaumen]kndel mit Krokantbrseln, Eiskndel, Fruchtkndel im Kokoshemd, Mohn-Glhweinkndel oder Frchte-Schokoladenkndel mit Walnussbrseln). Natrlich findet man auch alle klassischen Kndelarten. Im Anschluss an die Rezepte gibt ein Kapitel "Was den Kndel schmeckt und veredelt": Rezepte fr Brlauchpesto und -pasta, Rahm-, Bier- oder Krbissauce u. a. Schliech verraten die Autoren noch, was fr Kstlichkeiten man aus Kndelresten zaubern kann (Kndelasagne, Semmelkndelschmarrn u. a.). Ein Glossar zum Schluss hilft bei Fachausdrcken weiter und je ein Register in alphabetischer Reihenfolge und eines nach Kapiteln gereiht zum schnellen Finden des Wunschrezepts. Ich htte nie gedacht, dass es so viele Kndelmglichkeiten und Verwendungsformen gibt. Man knnte also ein komplettes Men aus Kndeln zusammenstellen! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Groartig!! Von Susann Richter Tolles Buch mit vielen Kndelrezepten und -variationen - als Suppe, als Vorspeise, als Hauptmen, se Kndel als Dessert, ein Kapitel "was den Kndel schmeckt und veredelt", sowie "ein Hoch den Kndelresten" Kann ich nur empfehlen, wrde ich wieder kaufen

Kurzbeschreibung Kndel und Kle sind zwar keine Ditmahlzeit, schmecken aber hervorragend: Wenn man keinen Kndel isst, so lautet ein altes obersterreichisches Sprichwort, dann hat man den ganzen Tag Hunger. Eingedenk dieser weisen Erkenntnis sind die Kndel lngst zum Markenzeichen einer bodenstndigen Hausmannskost geworden: von den klassischen Speck- und Grammelkndeln bis hin zu Spezialitten wie Kraut- und Krbiskndeln oder allerlei sen Kstlichkeiten mit Obst und Schokolade. Ingrid Pernkopf, die Meisterkchin vom Landgasthof Grnberg in Gmunden, und Kochbuch-Bestsellerautor Christoph Wagner zeigen, dass der kulinarischen Fantasie im weiten Kndel-Universum keine Grenzen gesetzt sind. Mit 200 Rezepten legen sie das ultimative Kndel-Kompendium vor, eine Fundgrube fr alle, die herzhaft genieen wollen. ber den Autor und weitere Mitwirkende INGRID PERNKOPF, geb. in Gmunden am Traunsee, fhrt seit 1989 gemeinsam mit ihrem Mann Franz das elterliche Gasthaus Grnberg am See. Am liebsten verarbeitet sie heimische und natrliche Produkte. Von ihr bereits erschienen: Weihnachtsbckerei aus sterreich, Die Obersterreichische Kche (mit Christoph Wagner), die sterreichische Vorratskammer (mit Willi Haider) und Ses zur Weihnachtszeit. CHRISTOPH WAGNER, geboren 1954 in Linz, ist Kochbuch- und Krimiautor sowie NEWS-Gourmet und Gusto-Kolumnist. In der Verlagsgruppe Styria zuletzt erschienen: Kronlnder-Kochbuch (mit Adi Bittermann), Adria-Kochbuch und Die feine Kche (mit Heinz Hanner). Am 18. Juni erlag Christoph Wagner einem schweren Leiden