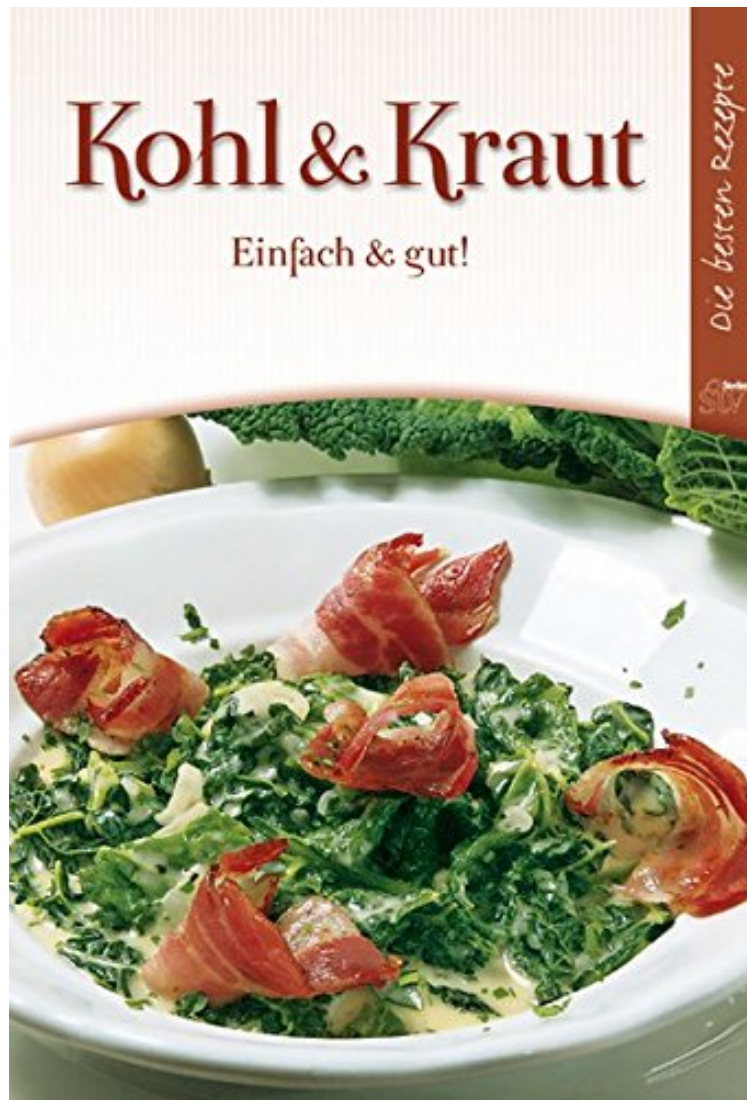


(Free read ebook) Kohl und Kraut: Einfach gut

Kohl und Kraut: Einfach gut

Von Leopold Stocker Verlag
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #615149 in BcherVerffentlicht am: 2008-07-01Einband: Gebundene
Ausgabe80 Seiten | File size: 28.Mb

Von Leopold Stocker Verlag : Kohl und Kraut: Einfach gut before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kohl und Kraut: Einfach gut:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele tolle AnregungenVon Media-ManiaBieder geht es also nicht unbedingt zu, wenn man mit Kohl kocht. Die Klassiker aus Gromutters Zeiten werden die meisten Besitzer dieses Kochbuchs sicher trotzdem zu schtzen wissen, denn eine deftige Kohlroulade, von der man im Buch diverse Varianten findet, kommt im Winter bei vielen Menschen gut an, ebenso mancher Eintopf und Auflauf.Aber auch ein richtig schickes Men mit zwei oder drei kohlhaltigen Gngen ist

möglich, so die genannte tiefrote Rotkohlsuppe mit den dekorativen Apfelchips in Kombination mit Blumenkohl-Birnen-Rohkost und einem der festlichen Hauptgerichte. Schon beim Durchblättern driften viele Leser feststellen, dass sie die Vielseitigkeit des Kohls unterschätzt haben, zumal sich die verschiedenen Kohlsorten recht unterschiedlich und interessant einsetzen lassen. Jedem Rezept steht im Allgemeinen eine Seite zu, selten weniger, manchmal eine Doppelseite, je nach Aufwand, und zu jedem Rezept gibt es ein relativ groformatives Foto des fertigen Gerichts. Erfordert die Vorbereitung einer Speise mehrere komplexe Schritte, so findet man mehrere Abbildungen, die diese Schritte illustrieren. Der Grazer Verlag "bersetzt" übrigens österreichische und "Deutschland-deutsche" Kochausdrücke direkt vor Ort ineinander, also in den Rezepten und nicht etwa in einem Glossar. Auch die Rezepte selbst sind übersichtlich dargestellt. Die Zutatenliste ist gegebenenfalls unterteilt in "Bestandteile" des Gerichts wie Sauce, Gemüsebeilage und "Hauptelement". Vorbereitung und Zubereitung werden jeweils getrennt Schritt für Schritt beschrieben. Allenfalls die relativ kleine Schrift irritiert ein wenig, wenn man beim Kochen schnell mal den aktuellen Schritt nachsehen möchte. Die angegebene Zubereitungszeit bezieht sich nach Erfahrung beziehungsweise Eindruck der Rezensentin auf Hobbyküche mit etwas Routine und gibt auf jeden Fall einen guten Anhaltspunkt. Insgesamt bietet dieses Buch viele tolle Anregungen in benutzerfreundlicher Darstellung zu einem sehr fairen Preis. Es wendet sich nicht nur an eingefleischte Freunde des einheimischen Gemüses, sondern auch an alle, die gern Herkömmliches und Neues, Bodenständiges und Extravaganter miteinander verbinden. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gleich ausprobieren! Von Pekuwf Das Buch enthält Rezepte, bei denen schon während des Lesens das Wasser im Munde zusammenfließt. Am liebsten sofort in die Küche und nachkochen. Eine wirklich gelungene Rezeptsammlung zum kleinen Preis. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut! Von kor70 Der Artikel entspricht voll und ganz meinen Erwartungen! Es gibt sonst nichts zu sagen, weil alles zu meinem besten passt!

Produktbeschreibung Kohl und Kraut

Kurzbeschreibung Krautsuppe mit Ingwer, Blumenkohl-Trilogie, gebackener Kohl mit Speck oder gefüllter Chinakohl schon diese kleine Auswahl verrät, dass Kohl und Kraut wesentlich mehr können, als nur Beilage zu sein. Einfach in der Zubereitung, fantasievoll in der Zusammenstellung lernen Sie mit vielen neuen Rezepten Kohl und Kraut von ihren besten Seiten kennen! Jedes Gericht abgebildet