

[Ebook free] Krbis. 120 geniale Rezeptideen

Krbis. 120 geniale Rezeptideen

Von Maria Wurzer (Autorin), Rita Newman (Fotografin)
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #142424 in BcherMarke: LwenzahnVerffentlicht am: 2014-08-28Abmessungen: 9.88 x .98b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe216 Seiten | File size: 31.Mb

Von Maria Wurzer (Autorin), Rita Newman (Fotografin) : Krbis. 120 geniale Rezeptideen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krbis. 120 geniale Rezeptideen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle RezepteVon AnneIn dem Buch sind viele tolle Rezepte enthalten die zum kochen und genieen einladen. Das Design und der aufbau des Buches gefllt mir sehr.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer gerne mit Krbis kocht, MUSS dieses Buch haben!!!Von touche--toutInhalt:- Krbisgenuss im Trend- Kleine Krbiskunde- Kleine Gerichte, Salate und Eingelegtes- Suppen- Hauptspeisen mit Fleisch, Geflgel und Fisch- Hauptspeisen vegetarisch- Beilagen- Desserts, Kuchen und Gebck- Glossar- Abkzungen- Grundregeln und Tipps zum Flambi120 leckere Rezeptideen rund um den KrbisKrbis ist ein tolles leckeres und wirklich sehr vielseitiges Herbstgemse.Das Krbisfleisch wird gekocht, gebraten oder gebacken. Es enthlt ca. 25 Kalorien pro 100 Gramm und ist Lieferant fr Ballaststoffe, Mineralien und Vitamine.Aber auch die Kerne sind gesund und beliebt!Gerstet zum Knabbern oder im Salat/auf einer Suppe oder als Krbiskernl liefern sie uns Beta-Carotin, reichlich ungesttigte Fettsuren, sowie Selen, Eisen, Zink und

Magnesium. Ein Allround-Talent also! Genau wie dieses tolle Kochbuch rund um den Krbis. Wissenswerte Infos rund um das Thema, eine kurze informative Übersicht der beliebtesten Speisekrbisse und Tipps zum Einkauf, Anbau, Ernte und Lagerung. Natürlich auch Tipps zur Verarbeitung. Dann folgen auch die zahlreichen wirklich sehr vielfältigen tollen Rezepte mit tollen Food-Fotos. Von herzhaft bis süß für jeden Anlass! z.B.: Krbis-Dinkel-Puffer, Krbisblüten gefüllt und gebacken, Krbis-Kesselpfanne, Fisch mit Krbisgemüse, Krbiskrautwickel mit Paradeissauce, mariniertes Krbiskernbackhähnchen mit grünem Risotto, Krbistiramisu, süße Krbiscreme usw. usw. Vegetarier werden dieses Buch auch mögen! Von 120 Rezepten sind etwa 80 Rezepte vegetarisch :-). Alle Rezepte enthalten eine genaue Zutatenliste, eine leicht verständlich geschriebene Schritt-für-Schritt-Anleitung und immer mal wieder einen Tipp. Ein tolles Kochbuch für Krbis-Liebhaber! Von herzhaft bis süß. Tolle Rezepte für jeden Anlass! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Krbisgenuss pur! Von Montklamott Der Krbis ist mein allerliebster Herbstgemüse - und dieses schöne Kochbuch ist wirklich eine runde Sache! Vom bürlichen Krbisfrühstück über Krbis-Partybaguette bis hin zum leckeren Krbistiramisu ist hier ein Krbisrezept leckerer als das andere. Auf dem Cover des Buches heißt es: "120 geniale Rezeptideen". Das stimmt absolut und nach meinem Geschmack ist die Rezeptauswahl super. Krbis-Obst-Salat, Krbis-Vanillecreme, Topfen-Krbis-Strudel, Tafelspitz-Gemüse-Slitzchen... Krbis-Herz, was willst du mehr? Die Rezepte sind absolut gelingsicher und die tollen Rezeptfotos machen Lust darauf, sofort mit dem Krbisschlen zu beginnen. So schmeckt der Herbst!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch KREATIVE KRBISKÜCHE UNSCHLAGBAR VIELSEITIG; KOSTLICH UND GESUND! - 120 köstliche Krbisrezepte mit den beliebtesten Krbissorten - Ob gedünstet, gegrillt, gekocht, gebacken, frisch oder eingelegt, pikant oder süß zubereitet: Krbis zählt zu den wahren Alleskännern in der Küche. Wie abwechslungsreich und einfach sich das beliebte Gemüse zu Hause zubereiten lässt, verrät uns die Krbisexpertin Maria Wurzer in ihren erprobten Lieblingsrezepten. Die Krbisvielfalt inspiriert zu herzhafter Hokkaidoquiche, gebackenen Krbiskernpalatschinken, Festtagsbraten mit Krbisfilet, süßen Muskatkrbiswaffeln und Topfen-Krbis-Strudel, Krbis-Zwetschken-Chutney oder Krbiskern-Blitzbrot. Regional angebaut und frisch geerntet bringt der Krbis nicht nur Geschmack und Farbe in den Speiseplan, sondern ist mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen ein rundum gesunder Genuss! - über 120 köstliche Krbisgerichte - Klassiker der regionalen Küche und viele neue Rezeptideen - Wissenswertes zu Sortenvielfalt, Lagerung und Verarbeitung - zahlreiche praktische Tipps von der Krbisbuerin - von raffinierten Vorspeisen bis zu unwiderstehlichen Desserts - wunderschön in Szene gesetzt von Rita Newman
Leserstimme: Endlich ein Krbis-Kochbuch mit alltagstauglichen und erprobten Rezepten und noch dazu in so einer Vielfalt. Krbissuppe in vielen Varianten, Krbis-Topfen-Laibchen, Krbisrisotto mit Curry, Krbiskernkipferl - alle Gerichte lassen sich ganz einfach nachkochen. Wer gerne Krbis isst, der braucht dieses Kochbuch von Maria Wurzer!

Pressestimmen "Mehrfach getestete Gerichte, Erklärungen zu unterschiedlichen Krbisspezialitäten, herzhaft in Szene gesetzte Teller, praktische Ratschläge und vor allen Dingen zahlreiche Rezepte, die man auf diese Art in keinem anderen Krbis-Kochbuch findet ..." news.at, Susanne Jelinek "Maria Wurzer zeigt in einem Kochbuch, was man aus und mit Krbissen alles zaubern kann." Oberösterreichische Nachrichten, Monika Strasser "Ein sehr gelungenes Werk. An alles ist gedacht!" Tom's Kochbuchblog, Thomas-Dieter Heck "Vielfältig, kreativ und überraschend - auch für den Vorrat!" BuchGourmet, Dr. Klaus Leciejewski
Kurzbeschreibung Kreative Krbisküche unschlagbar vielseitig, köstlich und gesund! - 120 köstliche Krbisrezepte mit den beliebtesten Krbissorten - Ob gedünstet, gegrillt, gekocht, gebacken, frisch oder eingelegt, pikant oder süß zubereitet Krbis zählt zu den wahren Alleskännern in der Küche. Wie abwechslungsreich und einfach sich das beliebte Gemüse zu Hause zubereiten lässt, verrät uns die Krbisexpertin Maria Wurzer in ihren erprobten Lieblingsrezepten. Die Krbisvielfalt inspiriert zu herzhafter Hokkaidoquiche, gebackenen Krbiskernpalatschinken, Krbissuppe mit Kräuteroberscreme, Festtagsbraten mit Krbisfilet, süßen Muskatkrbiswaffeln und Topfen-Krbis-Strudel, Krbis-Zwetschken-Chutney oder Krbiskern-Blitzbrot. Regional angebaut und frisch geerntet bringt der Krbis nicht nur Geschmack und Farbe in den Speiseplan, sondern ist mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen ein rundum gesunder Genuss! Klassiker der regionalen Küche und viele neue Rezeptideen Wissenswertes zu Sortenvielfalt, Lagerung und Verarbeitung zahlreiche praktische Tipps von der Krbisbuerin von raffinierten Vorspeisen bis zu unwiderstehlichen Desserts rund 250 appetitanregende Fotos von Rita Newman
Leserstimme: Endlich ein Krbis-Kochbuch mit alltagstauglichen und erprobten Rezepten und noch dazu in so einer Vielfalt. Krbissuppe in vielen Varianten, Krbis-Topfen-Laibchen, Krbisrisotto mit Curry, Krbiskernkipferl alle Gerichte lassen sich ganz einfach nachkochen. Wer gerne Krbis isst, der braucht dieses Kochbuch von Maria Wurzer!