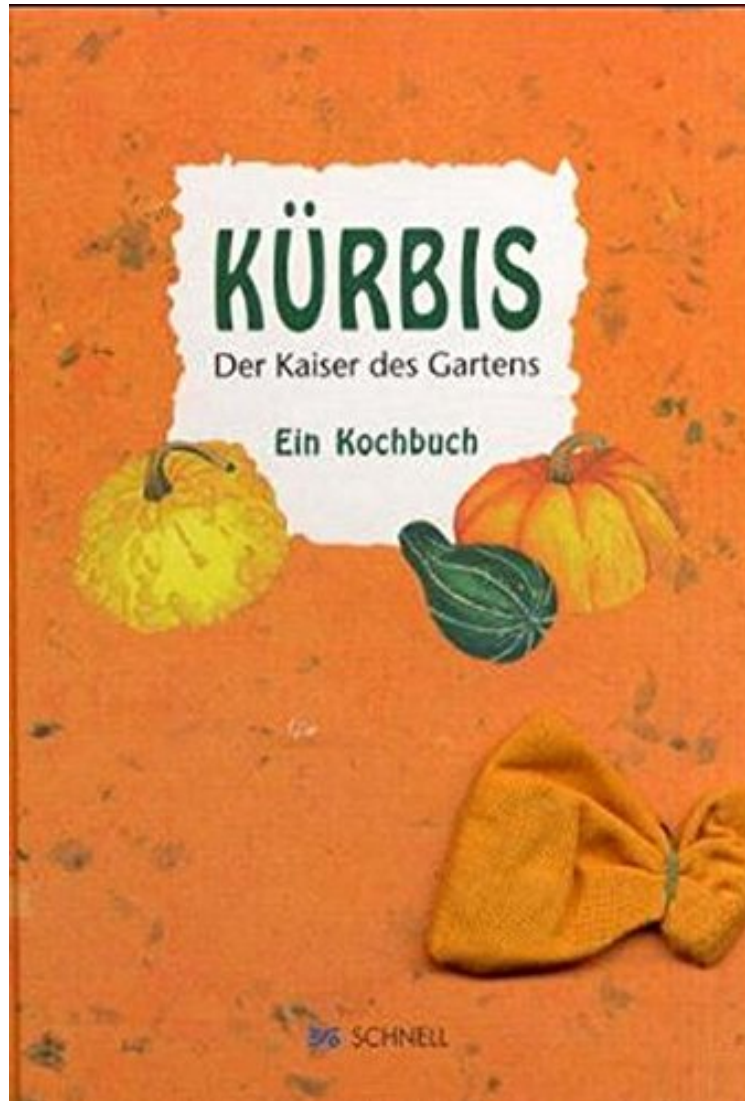


[Read ebook] Krbis - Der Kaiser des Gartens: Ein Kochbuch

Krbis - Der Kaiser des Gartens: Ein Kochbuch

Von Werner Bockholt, Bernadette Kircher-Draeger
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #563591 in BcherVerffentlicht am: 2000-09-01Abmessungen: 8.70 x .91b x 6.14l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 54.Mb

Von Werner Bockholt, Bernadette Kircher-Draeger : Krbis - Der Kaiser des Gartens: Ein Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krbis - Der Kaiser des Gartens: Ein Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Reinschauen ...Von KerstinDie wunderbare Welt der Krbisse ...der Krbis ist Kult - in den letzten Jahren hat er wieder den Weg in die Kchen zurckgeschafft und viele neue Freunde gefunden.Die Speisekrbisse, stammen ursprnglich aus Zentral- und Sdamerika, durch die jahrtausendelange Zucht haben Sie eine enorme Vielfalt an Farben, Formen und

Gewicht. Krbisse können wei, gelb, orange, rosa, rot, grün oder grau sein, es gibt sie in kugelförmig, birnen-, schlangenförmig, kreisförmig oder auch bananenförmig. Von einem Gewicht von 100 Gramm bis zu 500 Kilo ist alles dabei, was das Krbisherz hher schlagen lässt. Wer jedoch einen gründlichen Einblick zu den verschiedenen Krbissorten sucht ist hier leider falsch. Es gibt keine exakte Beschreibungen der Sorten und auch keine Bilder, aber dafür umso mehr leckere Rezepte. Die Rezepte wurden sehr gut ausgewählt, man sollte sich die Mühe machen und einige dieser köstlichen Krbisrezepte einfach mal nachkochen oder backen. Man wird nicht enttäuscht werden, die Rezepte sind leicht und übersichtlich gestaltet und für Kochanfänger und Profis gleichermaßen geeignet. Hier findet man leckere Vorspeisen / geb. Krbisstreifen mit Parmaschnecken auf Pumpnickel, Suppen / Orangen-Krbissuppe, Salate / Krbis-Birnen-Salat, Hauptgerichte / Krbislasagne, Beilagen / Krbispuffer, Desserts / Krbiseis, Saucen / Currykribissauce, Marmelade Eingemachtes / Krbismarmelade eingemachtes Krbispree, Brot Co. / Orangenwaffeln mit Krbis, Getränke / Krbisbowle und historische Rezepte / Melonenkribis in Essig Zucker. Das Buch hat viele schöne Rezepte, mir fehlen hier leider eine gute Warenbeschreibung Fotos von den verschiedenen Arten, so dass man, wenn man nicht Krbisfachmann ist, genau weiß wie diese vielen verschiedenen Sorten aussehen. Die ersten Rezepte habe ich schon ausprobiert, es ist alles perfekt gelungen. Der Herbst kann kommen! Ab September geht es los ... *- Das Buch ist gut ... viel Spaß beim nachkochen! Nachgemacht habe ich ... Melonen-Krbisbowle mit Prosecco und Krbis-Lauch-Suppe

Kurzbeschreibung W. Bockholt / B. Kircher-Draeger Krbis Es gibt nicht nur süß-sauer eingelegten Krbis. Sie werden von der Vielfalt der Koch-, Back-, Einmach- und Getränkerezepte begeistert sein. 192 Seiten, gebunden, handgeschrieben, S/W-Zeichnungen, 15 x 21 cm.