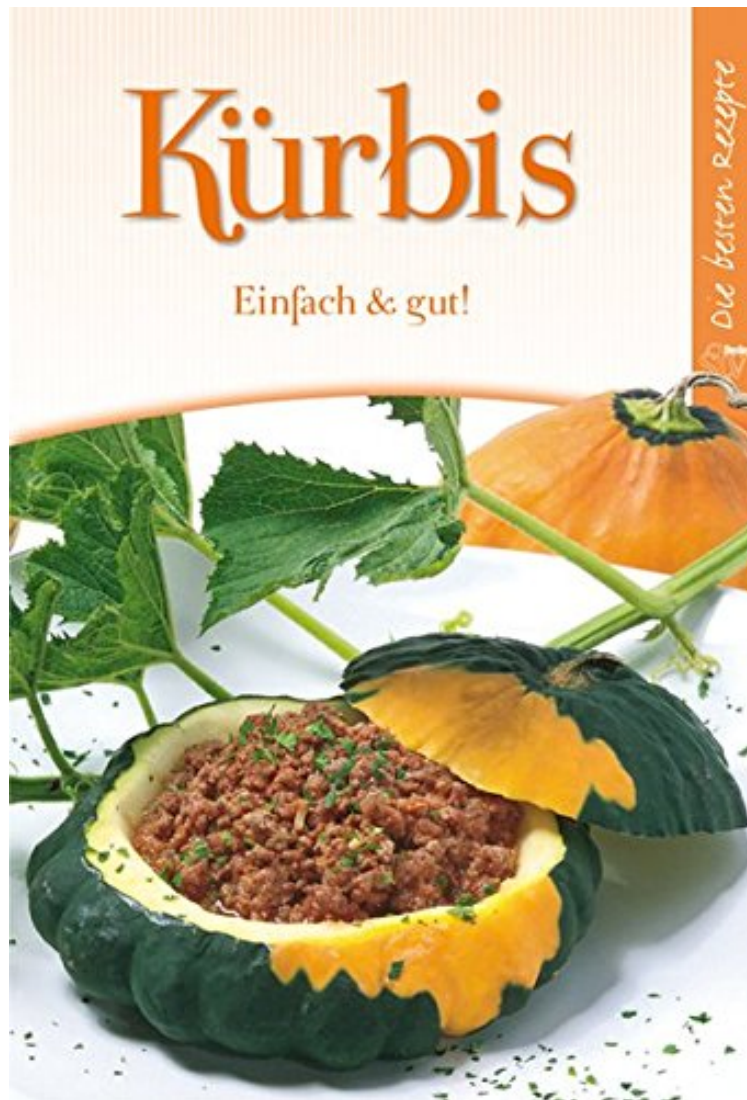


(Library ebook) Krbis: Einfach gut!

Krbis: Einfach gut!

Von Stocker, L

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1179690 in BcherVerffentlicht am: 2009-06-01Einband:
Taschenbuch80 Seiten | File size: 18.Mb

Von Stocker, L : Krbis: Einfach gut! before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krbis: Einfach gut!:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Kernl-
Rhei auf Schwarzbrot mit Schnittlauch und gersteten Krbiskernen bestreut.", Von Helga KnigDas vorliegende Buch
wartet mit 64 Rezepten fr Krbis, Krbiskernen und Krbiskernl auf und stellt sechs Krbisarten vorab nher vor.Es handelt
sich hierbei um:a) den Hokkaidokrbis, der als einer der besten Speisekrbisse gilt. Sein Fleisch ist orangefarben, der
Geschmack nussig. Zum Kochen ist es nicht notwendig ihn zu schlen.b) den Pettison, einen Sommerkrbis, dessen
Fruchtfleisch wei und fest ist. Man verwendet ihn zumeist als Zierde.c) den Muskatkrbis, dessen Fruchtfleisch sehr

aromatisch ist.d) den Butternutkrbis. Sein orangefarbenes, eher festes Fruchtfleisch hat einen sehr feinen, nussigen Geschmack.e) den Lagen von Neapel. Er hat kaum Kerne, dunkelrotes Fruchtfleisch und reift sehr spt.f) den Spargelkrbis. Sein gelbliches Fruchtfleisch ist ausgesprochen mild.Die Rezepte sind untergliedert in Vorspeisen/Salate, Suppen, Hauptgerichte, Krbis als Beilage, ser Krbis sowie Getrnke/Gelees/ Aufstriche. Alle Rezepte sind bestens erklrt. Die Zutaten sind bersichtlich aufgelistet. Die Vorbereitung, Zubereitung und Zubereitungszeit werden przise ermittelt. Alle Rezepte sind auf 4 Personen ausgerichtet.Hervorheben mchte ich bei den Vorspeisen das "Steierische Gerstelisotto", eine bemerkenswerte Rezeptur, bei der neben dem Krbisfleisch und anderen Ingredienzien auch Weiwein und Krbiskernl eine Rollen spielen. Die Suppenrezepte haben mir alle zugesagt, wobei mein besonderes Augenmerk auf die " Kernlschaumsuppe" und die "Krbiscremesuppe" gefallen sind. Beide Suppen schmecken im Sommer auch kalt sehr lecker.Bei den Hauptspeisen finde ich den "Pikante Krbiskuchen" und die " Krbis-Schinken-Torte" sehr schmackhaft. Beide Speisen eignen sich als delikate Wein-Begleiter whrend eines feucht-frhlichen Abends mit Freunden. Bei den Gerichten, bei denen Krbis als Beilage dient, hat mir das " Kohlrabisouffl mit Krbissauce " am besten gefallen. Ein gelungenes vegetarisches Gericht! Die mit einer sehr leckeren Farce gefllte "Rinderroulade" wird von einem Krbisgemse begleitet, das geschmacklich gut mit dem Fleisch harmoniert. Das Krbisgemse eignet sich auch bestens als Beilage fr Frikadellen.Der gebackene "Kernl-Mhren-Kuchen" wird Smuler erfreuen. 200 Gramm Krbiskerne sorgen fr ein feines Nussaroma. Der Esslffel Rum verleiht dem Kuchen den letzten Kick. Gelungen sind auch die Aufstriche und hier hauptschlich der "Krbiskernlaufstrich" aus Quark, der auf Krbiskernbrot traumhaft schmeckt, insbesondere wenn man sich ein Glas Veltliner dazu mundet lsst. Die in der Kopfzeile erwhten Kernl-Rhreier sind eine steierische Spezialitt. Sie eignen sich hervorragend zum Sonntagsbrunch. Ein Highlight fr den Gaumen!Liebhaber von Krbisgerichten drfen sich freuen.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht nur fr Halloween...Von CarlaDer Krbis ist eine ungeheuer schmackhafte und vielseitige Frucht, die auch noch enorm gesund ist. Kolumbus hat das facettenreiche Gemse nach Europa gebracht und seitdem wird der Krbis immer populrer.Ihn lediglich als Halloween-Gruselkopf zurecht zu schnitzen, ist fast schon eine Snde, denn die Frucht ist fast komplett verwertbar (vom Strunk abgesehen).Dieses Buch aus der beliebten Reihe "Einfach gut!" enthlt 64 Rezepte, in denen der Krbis in seiner ganzen Vielseitigkeit zum Einsatz kommt. Ob s oder pikant, als Hauptgericht oder als Getrnk, in Form von l oder von Kernen - hier ist alles drin.Nach einem Vorwort ber den weltweiten Eroberungszug der Krbisfrucht, folgen Rezepte, die folgendermaen zusammengestellt wurden:Vorspeisen und SalateSuppen"Hauptsache" Krbis (Hauptgerichte)Krbis als BeilageSer KrbisGetrnke, Gelees und AufstricheDei Rezepte sind in aller Regel fr 4 Personen berechnet. Zu jeder Speise gibt es ein Bild mit dem Ergebnis zu sehen. Am Rand werden die Zutaten aufgelistet. Die Vor- und Zubereitungsschritte werden einfach und verstndlich erklrt. Auf exotische Zutaten wird verzichtet, so dass man gleich loskochen kann. Zubereitungszeit und Tipps (z.B. was gut zu den einzelnen Gerichten passt) ergnzen die Rezepte.Das Buch ist sowohl fr Kochanfnger als auch fr fortgeschrittene Kche geeignet. Smuler und Liebhaber von deftigen Speisen kommen gleichermaen zum Zug. Und auch Vegetarier knnen sich auf viele leckere Rezepte freuen."Krbis - einfach und gut" enthlt sowohl schnelle Gerichte (Krbis-Apfel-Rohkost mit Krbiskernl), die nur wenige Minuten Zubereitungszeit erfordern, als auch aufwendigere Variationen wie Krbisauflauf.Besonders lecker und ungewhnlich fand ich brigens die Krbispizza mit schwarzen Oliven. Mal was anderes!Fazit: Wer eine gesunde und kologisch verantwortungsvolle Jahreszeitenkche genieen mchte, sollte bei diesem gnstigen und vielseitigen Buch zugreifen.Sehr zu empfehlen!0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Von den Rezepten enttuschtVon Brigitte BraitmayerHatte mir etwas mehr erwartet. Finde die Rezepte langweilig. Es hat mich bisher keines gereizt es auszuprobieren. Darum kann ich br vdas Gelingen nichts sagen.

KurzbeschreibungDass der Krbis ein kulinarischer Allesknner ist, hat sich herumgesprochen vom l ber die Kerne bis zum saftigen Fruchtfleisch lsst sich eine unglaubliche Vielfalt aus den unzhligen Sorten auf den Teller zaubern. Dass Rezepte wie Krbisauflauf, Krbiscremetorte, Krbisgulasch, Krbispasta, Kernlsptzle u. v. m. nicht nur schmackhaft, sondern auch ganz leicht zuzubereiten sind, steht im Buch Krbis aus der Reihe Einfach gut.