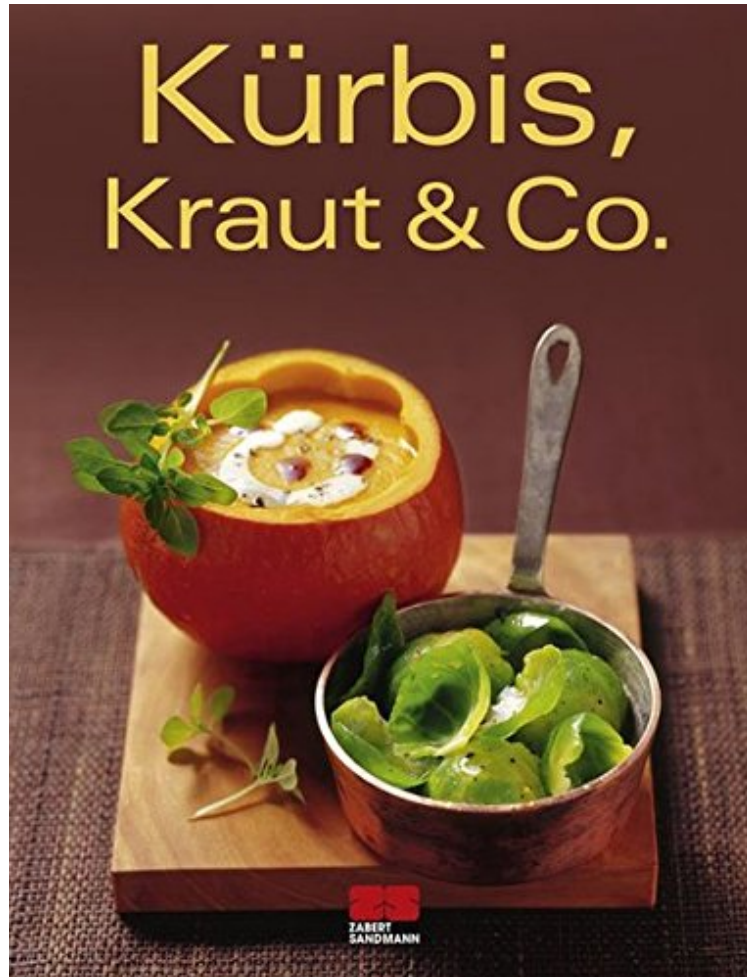


[Read free] Krbis, Kraut Co (Trendkochbuch (20))

## Krbis, Kraut Co (Trendkochbuch (20))

Von o.A.

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #39279 in BcherVerffentlicht am: 2008-07-30Einband: Taschenbuch128  
Seiten | File size: 26.Mb

**Von o.A. :** Krbis, Kraut Co (Trendkochbuch (20)) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krbis, Kraut Co (Trendkochbuch (20)):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen17 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
Leckere WinterkcheVon C. PppelmannEin weiteres tolles Kochbuch aus der Zabert-Sandmann-Edition. Diesmal geht es um klassische Wintergemse: vor allem Krbis (wobei nicht nur Hokkaido empfohlen wird), aber auch Rote Beete, Rosenkohl, Wei- und Rotkohl, Sauerkraut, Steckrben, Pastinaken, Knollensellerie, Grnkohl, Chinakohl, Topinambur, Wirsing, Spitzkohl und Schwarzwurzeln (in etwa in absteigender Reihenfolge, wie viele Rezepte es pro Gemse gibt).Die Rezepte sind wieder mal leicht zu kochen und sehr abwechslungsreich. Allerdings werden Leute, die schon gewohnt sind, mit diesen Gemen zu kochen, manches schon so oder so hnlich gemacht haben (etwa Krbissuppe, Eintpfe, Kraut als Beilage). Deswegen gab's auch einen Stern Abzug. Daneben findet sich aber noch so viel Originelles, dass sich die 4,95 Euro, die das Buch kostet, auf jeden Fall lohnen: etwa Warmer Rosenkohlsalat mit

gebratener Gänseleber, Steckerbenschmalz mit Pfeln und Zwiebeln, Kürbisauflauf mit Speck und Maronen oder Kaninchenragout mit Pastinakenpree. Andererseits können sich auch Anfänger mit diesem Kochbuch an die Kraut-und-Rben-und-Kürbis-Küche wagen. Vieles ist deftig, daneben gibts aber auch feine, leichte Küche, etwa asiatisch Angehauchtes. Nur Vegetarier werden mit diesem Kochbuch nicht ganz glücklich werden. Denn obwohl Gemüse im Mittelpunkt steht, gehen zu mehr als der Hälfte der Rezepte Fleisch oder Fisch/Meeresfrüchte dazu. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes Kochbuch von Ulrike Sehr gute Rezepte und leicht nachzukochen. Die schönen Fotos von den Speisen, machen Appetit und sind auch für Gäste bestens geeignet. Es macht einfach Spaß, dieses Kochbuch in der Küche zu haben. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Klasse Buch einer super Reihe! Von Customer Ich besitze schon viele Bücher aus dieser Buchreihe und dieses gefällt mir ganz besonders gut. Es gibt viele Ideen und Rezepte. Wie immer gut nachzukochen oder auch einfach nur als Quelle für eine leckere Inspiration. Klare Kaufempfehlung!

Kurzbeschreibung Herbst und Winter werden alles andere als grau und trist, denn jetzt ist wieder Zeit für Kürbis, Kraut Co.! Frisch geerntet bringen die Knollen, Köpfe und Wurzeln viel Aroma und Farbe auf den Teller. Die Stars der Saison sind zudem wahre Powerpakete, die voller Vitamine und Mineralstoffe stecken und so das Immunsystem winterfit machen. Genießer dürfen sich auf über 70 raffinierte Rezeptideen freuen, die für kulinarische Abwechslung an den kalten Tagen sorgen. Ob herzhaft und deftig oder edel und fein: Kürbis, Kraut Co. machen sowohl als Statisten wie auch als Hauptdarsteller stets eine gute Figur.