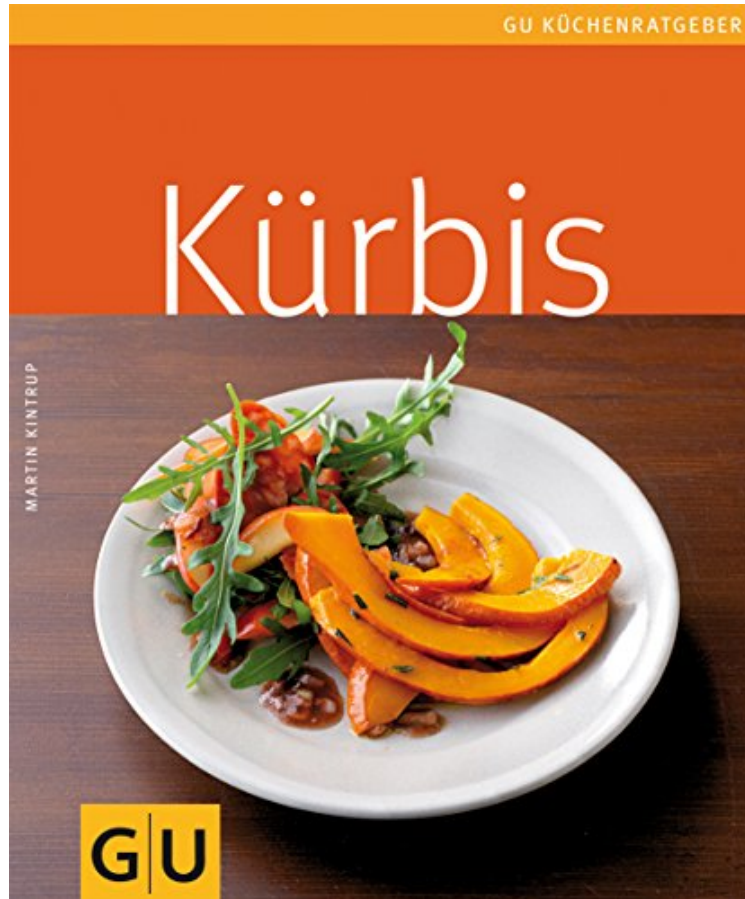


(Read ebook) Krbis

Krbis

Von Martin Kintrup

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #120608 in BcherVerffentlicht am: 2007-10Abmessungen: 7.87 x .28b x 6.571, Einband: Taschenbuch64 Seiten | File size: 30.Mb

Von Martin Kintrup : Krbis before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krbis:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gelungenes Kochbuch aber.....Von spinnekenEin schnes Buch mit einer guten Auswahl an Rezepten Rund um den Krbis.Einen Stern Abzug gibt es, da die Rezepte fast ausschliesslich mit Hokkaido zubereitet werden, da gibt es doch noch den tollen Butternut oder den "Spaghettikrbis", diese werden leider nur im Warekundeteil erwht.Denoch empfehlenswert!4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Praktisch, gut und abwechslungsreichVon Claudia R.Dieses Buch ist ein Muss fr alle Krbisfans. Die Rezepte reichen von der klassischen Krbissuppe bis zu exquisiten, aber dennoch auch fr Amateure machbare Desserts. Auch die Unterscheidung und Handhabung des Krbis' kommt nicht zu kurz. Und der Preis ist echt ok. Da muss man nicht lange Alternativen durchblttern.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ausgefüllte KrbiszeitVon UrsulaDie Vielfalt der Rezepte drfte den Krbis-Herbst abdecken, Rezepte sind vielfltig und scheinen nicht kompliziert. 1 Stern Abzug, weil ich mich so auf die 3 empfohlenen Rezepte einer Rezensentin gefreut hatte, aber auch nach dreimaligem Durchblttern finde ich weder Krbis-

Garnelencurry mit Kokosmilch noch Krbismuffins oder Krbis- Linsensuppe. Da muss irgendwas falsch gelaufen sein. Schade!

ProduktbeschreibungKrbis * Aufl. 2007, ungelesen * Versand innerhalb 24h, Rechnung mit ausgewiesener MwSt, zuverlässiger Service

KurzbeschreibungRund, gelb und richtig gro - Krbisse haben endlich wieder Saison und nicht nur an Halloween! Wer bei Krbis nur an s-sauer Eingemachtes denkt, wird erstaunt sein: Die gelben Riesen sind unglaublich wandlungsfähig: Gegrillt, gebraten, gedünstet oder frittiert, s oder herzhaft gewürzt, machen sie immer wieder eine gute Figur. Die beliebtesten Sorten von Hokkaido, ber Muskatkrbis bis zum guten alten Gelben Zentner werden ausführlich vorgestellt und für jeden wird das beste Rezept gefunden: Rund 50 Rezepte von Mini-Pâtisseries mit Lachsfüllung ber Mango-Krbis-Suppe bis hin zu Krbiseis und Krbisbrot. Zusätzlich gibt es noch ungewöhnliche Rezepte für den scharfen und pikanten Vorrat. Der Verlag ber das Buch Rund, gelb und richtig gro - Krbisse haben endlich wieder Saison und nicht nur an Halloween! Wer bei Krbis nur an s-sauer Eingemachtes denkt, wird erstaunt sein: Die gelben Riesen sind unglaublich wandlungsfähig: Gegrillt, gebraten, gedünstet oder frittiert, s oder herzhaft gewürzt, machen sie immer wieder eine gute Figur. Die beliebtesten Sorten von Hokkaido, ber Muskatkrbis bis zum guten alten Gelben Zentner werden ausführlich vorgestellt und für jeden wird das beste Rezept gefunden: Rund 50 Rezepte von Mini-Pâtisseries mit Lachsfüllung ber Mango-Krbis-Suppe bis hin zu Krbiseis und Krbisbrot. Zusätzlich gibt es noch ungewöhnliche Rezepte für den scharfen und pikanten Vorrat. ber den Autor und weitere Mitwirkende Martin Kintrup kochte schon während seines Studiums mit Begeisterung. Deswegen hat er die Lust am Kochen, Essen und Genießen mittlerweile zum Beruf gemacht. Er kochte einige Jahre im Prêt-à-manger in Münster. Er hat so viele Ideen, dass er ständig neue abwechslungsreiche Gerichte entwickelt, privat wie auch für Gäste. Er zeigte bereits bei zahlreichen GU-Titeln wie "Vegan vom Feinsten", "Vegetarisch für Fauler" oder "Pesto, Salsa Co. selbst gemacht" ein Händchen für den gelungenen Mix aus klassischen und neuen Rezepten.