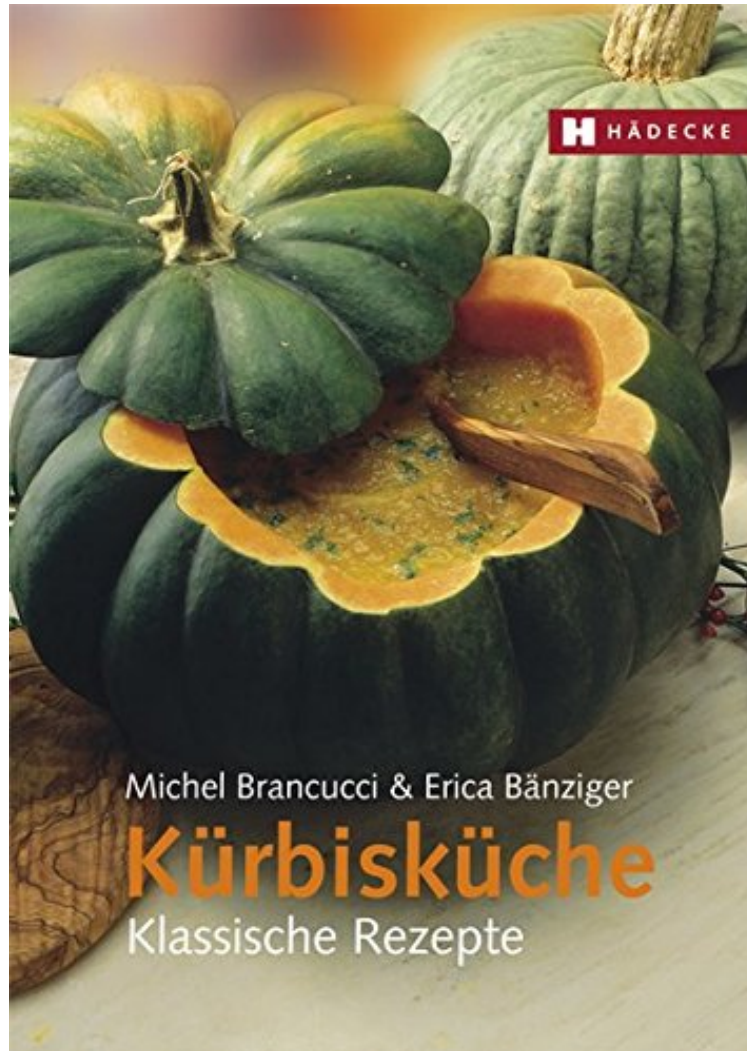


(Ebook free) Krbiskche: Klassische Rezepte

## Krbiskche: Klassische Rezepte

Von Michel Brancucci, Erica Bnziger  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #164421 in BcherVerffentlicht am: 2010-06-23Abmessungen: 8.82 x .51b x 6.42l, Einband: Gebundene Ausgabe93 Seiten | File size: 55.Mb

**Von Michel Brancucci, Erica Bnziger : Krbiskche: Klassische Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krbiskche: Klassische Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Basiswissen fr jeden GeschmackVon Media-ManiaWenngleich die Rezepte dieses Kochbuch erwartungsgem dominieren, so werden die Leser doch fr die einleitende Warenkunde dankbar sein, denn es ist nicht einfach, sich im Dschungel der Sorten zurechtzufinden, deren wichtigste hier detailliert beschrieben werden, auch hinsichtlich des Geschmacks und der Verwendungsmglichkeiten. Auerdem erfht man, wie die vorerst nicht bentigten Teile der groen Frucht wer verbraucht schon mehrere Kilo Krbis auf einmal so haltbar gemacht werden knnen, dass sie spter vielseitig

einsetzbar bleiben. Das Buch enthält, wie auch der Untertitel besagt, klassische Rezepte, die aber attraktiv auf moderne Bedürfnisse und Ansprüche zugeschnitten sind. So wird mit Krutern nicht gespart, und die meisten Gerichte belasten weder den Magen noch anderntags die Waage allzu sehr. Auch der zeitliche Aufwand für das Kochen und Backen hält sich in den üblichen Grenzen. Die Auswahl der Rezepte wirkt sehr vielseitig, sodass sich für jeden Geschmack eine Reihe von Rezepten findet. Wer Suppen als Vorspeise mag, findet im Buch vier grundverschiedene, für Suppenverchter bieten sich pikante Krbis-Muffins mit Ziegenfrischkäse, gebackener Krbis mit Karotten-Lauch-Vinaigrette oder, sollte man ein Faible für Italienische haben, Bruschetta mit Krbisaufstrich an. In den Rezepten der Hauptgerichte werden Vegetarier und Nicht-Vegetarier gleichermaßen findig. Ganz klassisch ist das Risotto-Rezept, angenehm exotisch das scharfe Kartoffel-Krbis-Curry, hbsch deftig fallen zum Beispiel einige Gratins aus, auch Krbis-Rsti und schnelle Krbispuffer sind dabei, und für besondere Anlässe eignet sich unter anderem die Meeresfrüchte-Krbis-Pfanne mit Bräutigam-Krbiskern-Pesto. Krbis in sem Gebck: wie gut das zusammenpasst, weiß inzwischen fast jeder. Variieren kann man diesbezüglich auf verschiedenste Weise, wie die Rezepte zum Krbiskuchen mit Krbiskernen, zu den drollig aussehenden, mit Erdnussmus zubereiteten Krbiskugeln, zu Krbispie mit Cashewkernen und anderen Leckereien zeigen, das Krbisparfait mit seiner leicht exotischen Note als ausgefallenes Dessert nicht zu vergessen. Die Rezepte werden sehr übersichtlich dargestellt mit einer bei Bedarf gegliederten Zutatenliste in der linken Spalte jeder Rezeptseite und rechts davon einer knapp gehaltenen, aber auch für wenig Gebte problemlos nachvollziehbaren Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Kochen beziehungsweise Backen. Mehrheitlich werden die Rezepte durch Fotos der fertigen Speisen illustriert, die auf schlicht-schöne Weise sehr ansprechend wirken und zugleich einen Eindruck davon vermitteln, wie das Ergebnis aussehen sollte. Auch das Layout des Buchs ist gelungen, zumal darin die warme Farbe von Krbisfleisch dominiert. Der Untertitel Klassische Rezepte hat durchaus etwas von einem Understatement, falls man klassisch mit traditionell übersetzt. Natürlich handelt es sich bei den Grundideen um Klassiker, die aber mit Pep und auf abwechslungsreiche Weise umgesetzt wurden. Daher hat das Buch, wie bereits erwähnt, für jeden Geschmack etwas Reizvolles zu bieten und vermittelt zudem das Basiswissen für den richtigen Umgang mit diesem vielseitigen Gemüse.

Kurzbeschreibung Krbis klassisch köstlich! Der Krbis kam aus Lateinamerika, eroberte Gärten und Kochtöpfe und seine Erfolgsstory ist noch lange nicht zu Ende. Die riesige Beerenfrucht, bietet auch riesige Möglichkeiten für Küche und Keller, selbst wenn die Krbissorte mal eine kleine ist. Das Buch stellt 24 beliebte Speisekrbisse vor und beschreibt in Wort und Bild, wie sie aussehen, wie man sie anbaut, wie man sie lagert und was für wunderbare Gerichte man daraus zubereiten kann. Die Rezepte reichen von salzig bis süß, haben einen exotischen Hintergrund oder sind Traditionsrezepte unserer Großmutter: und jedes einzelne von ihnen macht Lust aufs Ausprobieren und Genießen! Über den Autor und weitere Mitwirkende Die gebürtige Appenzellerin, die lange in Berlin und München gelebt hat, wohnt seit neun Jahren im Tessin. Die diplomierte Ernährungsberaterin und Mutter von zwei Söhnen leitet Kochkurse in der ganzen Schweiz und ist als Dozentin an verschiedenen Heilpraktikerschulen tätig. In den vergangenen Jahren hat sie viele erfolgreiche Ratgeber und Themenkochbücher, darunter bisher fünf bei Hudecke, geschrieben.