

(Read and download) Kreative Einmachkche: Frhling (compbook starcooks)

Kreative Einmachkche: Frhling (compbook starcooks)

Von Elisabeth Engler

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #1043782 in BcherVerffentlicht am: 2013-03-15Abmessungen: 9.69 x .15b x 7.44l, .33 Pfund Einband: Taschenbuch72 Seiten | File size: 31.Mb

Von Elisabeth Engler : Kreative Einmachkche: Frhling (compbook starcooks) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kreative Einmachkche: Frhling (compbook starcooks):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles "Einmachbchle". Zahlreiche leckere Rezepte, auch einige mit Wildkrutern und Wildblumen.Von touche--toutInhalt:- Vorwort- Selbst gemachte Delikatessen- Vorbereiten der Gefe- Probleme- Das Einfllen von Kochgut- Lust auf S?- Marmeladen Gelees- Frhlingsfrischer Sirup- Alkoholisches- Eingelegt- Chutneys- Ses und Saures- Pikant wrzig- Auf's Brot- Kruterl Kruterbutter- Senf- Krutersalz- Essig- Rezeptverzeichnis- ZutatenIn einem kleinen Kapitel rund um's Einmachen bekommen wir einige wirklich hilfreiche Tipps Tricks.- welche Glser Flaschen- Vorbereiten der Gefe- Probleme- Einfllen von Kochgut- Haltbarkeit- GrundstzlichesDann folgen zahlreiche Rezepte mit einigen tollen Fotos.z.B.: Brennessel-Chili-Senf, Buchenlikr, Holunderbltensalz, Knoblauchsenf, Pfefferminzsirup, Frhlingswein, Erdbeerlimes, Spargel s-sauer, Veilchenessig, Waldmeisteressenz, Wilkdruetherhonigaufstrich usw.Die Rezepte sind

durchweg sehr verständlich und leicht nachvollziehbar geschrieben. Sie enthalten eine genaue Zutatenliste, sowie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung. Was mir an diesem Buch besonders gut gefällt, sind die Rezepte mit Frühlings-Wildkrutern oder -Blüten. Das sind mal keine Standardrezepte :-)) und ich werde nächstes Jahr sicherlich noch mehrere Rezepte aus diesem tollen Buch ausprobieren. Das werden sicherlich tolle und außergewöhnliche "Geschenke aus der Küche" werden. Fazit: Tolles "Einmachbuch". Zahlreiche leckere Rezepte, auch einige mit Wildkrutern und Wildblumen. Einiges an Hintergrundwissen rund um's Einmachen. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sehr frühlingshaft mit tollen Rezepten Von Norma Meine Meinung: Das Buch bietet eine Vielzahl von abwechslungsreichen Ideen aus der kreativen Einmachküche. Elisabeth Engler setzt dabei voll und ganz auf die Frühlingsboten, die eine Vielzahl von Blüten und Kräutern bereitstellt. Am Buchanfang geht Elisabeth Engler ein bisschen auf das "Was und Wie" ein, gibt Tipps zum Einkochen, Tipps zum Einfüllen des Kochguts und Informationen zur Haltbarkeit. Und dann gehts auch schon los mit den Rezepten. Ausgefallene Rezepte, aber nicht so ausgefallen, dass man die Zutaten nicht bekommt findet man in dem sehr liebevoll gestalteten Buch. Die Zutatenliste und auch die Zubereitung ist übersichtlich, aber einfach gehalten. Die Rezepte lassen sich gut nachkochen. Zahlreiche Bilder gestalten das Buch sehr freundlich und frühlingshaft. Bei einigen Rezepten gibt es noch ein extra Kästchen, welches wissenswertes zum jeweiligen Rezept oder einer Zutat bereit hält. Ich hab mich diesmal für den Rhabarber- Vanille- Likör entschieden, der aber noch nicht ganz fertig ist! Fazit: Ein sehr frühlingshaftes Buch mit einer tollen Auswahl von Rezepten. Das ein oder andere Rezept eignet sich wunderbar als Mitbringsel. Schnell finde ich, dass bei jedem Rezept die ungefähre Menge steht, so hat man gleich eine Übersicht was am Ende bei rauskommt. Hier vermisse ich allerdings auch die Zubereitungszeit. Tipps zum jeweiligen Rezept runden das Ganze ab und machen auf jeden Fall Lust auf mehr. Danke an Elisabeth Engler für das tolle Buch, die Erdbeerzeit läuft jetzt so langsam an und ich werde noch das ein oder andere aus dem Buch probieren :-)). 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wirklich schöne Frühjahrsrezepte. Von Katharina R. Wie bei jedem Kochbuch sind gute und weniger gute Rezepte dabei, ich bereue den Kauf für 8,95 nicht, auch wenn man einiges schon aus anderen Büchern kennt.

Kurzbeschreibung Neues von der Küchensexperimentellen: Einmachen nach Jahreszeiten Aus dem Inhalt: Selbst gemachte Delikatessen / Vorbereiten der Gefäße / Probleme / Das Einfüllen von Kochgut / Haltbarkeit / Lust auf Süßes? / Marmeladen und Gelees / Frühlingsfrischer Sirup / Alkoholisches / Eingelegt / Chutneys / Süsses oder Saures / Pikant und Würzig / Auf's Brot / Kräuterl und Kräuterbutter / Senf / Krutersalz / Essig