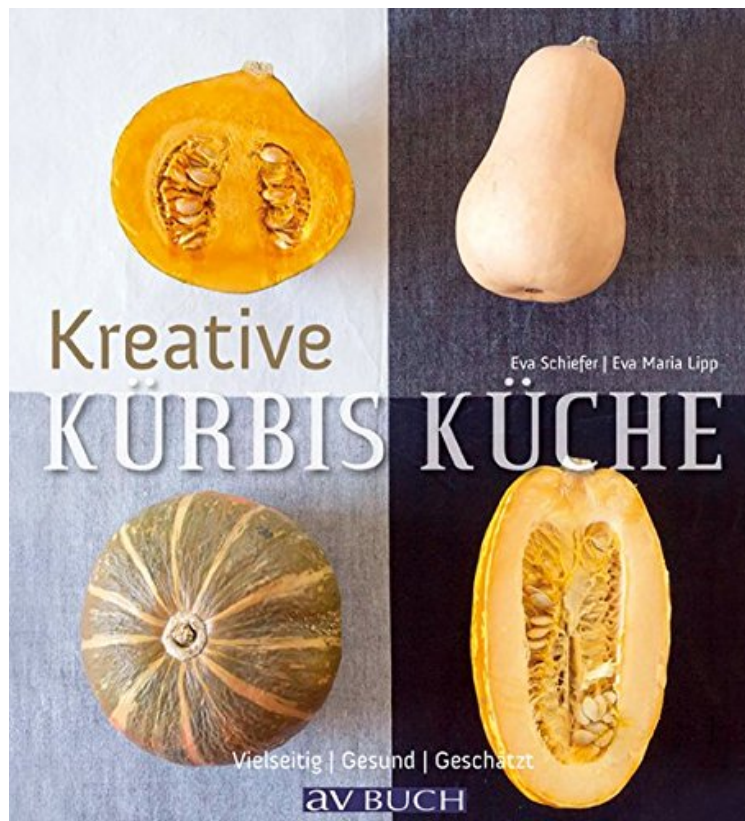


[Read now] Kreative Krbis-Kche: Vielseitig. Gesund. Geschtzt. (avBuch im Cadmos Verlag) (avBuch im Cadmos Verlag / im Cadmos Verlag)

Kreative Krbis-Kche: Vielseitig. Gesund. Geschtzt. (avBuch im Cadmos Verlag) (avBuch im Cadmos Verlag / im Cadmos Verlag)

Von *Eva Maria Lipp, Eva Schiefer*
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #27937 in BcherMarke: Cadmos; Av BuchVerffentlicht am: 2015-09-28Abmessungen: 8.98 x .67b x 8.27l, Einband: Taschenbuch128 Seiten | File size: 42.Mb

Von Eva Maria Lipp, Eva Schiefer : Kreative Krbis-Kche: Vielseitig. Gesund. Geschtzt. (avBuch im Cadmos Verlag) (avBuch im Cadmos Verlag / im Cadmos Verlag) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kreative Krbis-Kche: Vielseitig. Gesund. Geschtzt. (avBuch im Cadmos Verlag) (avBuch im Cadmos Verlag / im Cadmos Verlag):

ProduktbeschreibungVielseitig. Gesund. Geschtzt.Broschiertes BuchMittlerweile ist es kein Geheimnis mehr, dass Krbisse sich nicht nur fr die Zubereitung von Krbiscremesuppen und zum Erstellen gruseliger Lichterspiele an Halloween eignen. Dennoch ist sich kaum jemand der tatsächlichen Vielfalt dieses Herbstgemses bewusst, das sich im brigen ohne Probleme mehrere Monate lagern lsst. Da der Krbis einen recht geringen Eigengeschmack hat, kann man ihn in allen erdenklichen Kombinationsmglichkeiten servieren, er lsst sich jedoch auch eigenstndig zu Aufstrichen, Salaten, Pasteten oder asiatischen Currys verarbeiten. Auch die Kerne und Blten finden kstliche Verwendung in der

Kche. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Und genau diese Fantasie regen die rund 55 kstlichen Rezepte in diesem Buch an. Wer Krbis einmal anders zubereiten mchte, findet hier die richtige Anleitung. Und als kleines I-Tpfelchen verraten die Autorinnen zu jedem Rezept, welche Krbissorte sich am besten eignet.

KurzbeschreibungMittlerweile ist es kein Geheimnis mehr, dass Krbisse sich nicht nur fr die Zubereitung von Krbiscremesuppen und zum Erstellen gruseliger Lichterspiele an Halloween eignen. Dennoch ist sich kaum jemand der tatsächlichen Vielfalt dieses Herbstgemses bewusst, das sich im brigen ohne Probleme mehrere Monate lagern lsst. Da der Krbis einen recht geringen Eigengeschmack hat, kann man ihn in allen erdenklichen Kombinationsmglichkeiten servieren, er lsst sich jedoch auch eigenstndig zu Aufstrichen, Salaten, Pasteten oder asiatischen Currys verarbeiten. Auch die Kerne und Blten finden kstliche Verwendung in der Kche. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Und genau diese Fantasie regen die rund 55 kstlichen Rezepte in diesem Buch an. Wer Krbis einmal anders zubereiten mchte, findet hier die richtige Anleitung. Und als kleines I-Tpfelchen verraten die Autorinnen zu jedem Rezept, welche Krbissorte sich am besten eignet.ber den Autor und weitere MitwirkendeBeide Autorinnen haben schon mehrere Kochbcher im Cadmos Verlag verffentlicht. Frau Lipp zuletzt das Buch Hausgemacht im Jahr 2014. Eva Maria Lipp arbeitet seit 1982 in der Erwachsenenbildung und im Projektunterricht. Sie leitet seit 2006 die Frische KochSchule in Leoben/Steiermark eine Kochschule, die in erster Linie mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln arbeitet. Eva Schiefer unterrichtet seit 1994 an einer land- und forstwirtschaftlichen Fachschule in der Steiermark/sterreich. Seit einigen Jahren fhrt sie mit ihren Kindern einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit Urlaub auf dem Biobauernhof im Naturpark Soelktler.