

(Read and download) Kruter- und Gewrzsatz: 101 Leckere Salzmischungen, hllisch scharf und himmlisch wrzig

Kruter- und Gewrzsatz: 101 Leckere Salzmischungen, hllisch scharf und himmlisch wrzig

Von Elisabeth Engler

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsang: #31107 in BcherVerffentlicht am: 2016-06-01Abmessungen: 9.49 x .39b x 6.65l, Einband: Taschenbuch80 Seiten | File size: 31.Mb

Von Elisabeth Engler : Kruter- und Gewrzsatz: 101 Leckere Salzmischungen, hllisch scharf und himmlisch wrzig before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kruter- und Gewrzsatz: 101 Leckere Salzmischungen, hllisch scharf und himmlisch wrzig:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. InspirierendVon VielleserDieses Buch erhlt von mir 5 Sterne. Nach einer Einfhrung ber die verschiedenen Salze und der Herstellung von Krutersatz (bspw. mit getrockneten und/oder frischen Krutern) geht es auch sofort mit dem

Rezeptteil los. Das Buch ist zwar recht puristisch gemacht, dafür aber preiswert, was mir persönlich viel lieber ist. Neben Salz und Kräutern kommen auch z.B. Gewürze ins Rezept oder auch mal Saft von Beeren oder Gemüse. Nach einiger Zeit ist man befähigt, seine eigenen Rezepte zusammen zu stellen. Ich möchte auch noch einen Tipp für die Experimentierfreudigen geben: Neben den im Buch beschriebenen Herstellungsweisen gibt es auch noch das sogenannte Salzsieden. Hierbei wird grobkörniges Salz in einer Pfanne (möglichst nicht beschichtet) mit wenig Wasser gekocht. Während dieses Vorgangs können frische Kräuter zur Konservierung oder getrocknete Kräuter und Gewürze hinzugegeben werden. Die Kräuter werden sozusagen ausgekocht und die Flüssigkeit wird vom Salz aufgenommen und trocknet sodann. Sehr lecker z.B. Knoblauchsatz, das auf diese Weise hergestellt wird. Kräuter, die bei zu großer Hitze sehr an Aroma verlieren, oder Blüten gibt man erst gegen Ende dazu. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut Von Bettina Fabender Ein ganz tolles Buch... ich habe schon einige Salze daraus "hergestellt". Alle sehr wohlschmeckend, gute verständliche Anleitungen. Empfehle ich weiter! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Rezepte Von Karina Oberhauser Habe schon viele Kräuterbücher zu Hause. Das ist eines der besten Bücher. Tolle einfache Rezepte ohne viel Aufwand. Super Beschreibung.

Kurzbeschreibung Lieben Sie auch die herrlich duftenden Kräuter und Gewürze aus aller Welt? Dann werden Sie hier fündig: köstliche Mischungen aus Salz, Kräutern und Gewürzen, gesund, abwechslungsreich und schnell gemacht. Natürliche Wirkmittel ohne Konservierungsstoffe, Aromaverstärker oder Farbstoffe, sprich ohne Chemie bereichern jetzt Ihre Küche und Gerichte. Sie werden sicher auch begeistert sein, wieviel Spaß es macht, seine eigenen Gewürzmischungen herzustellen - und wie fein sie sind! Algensatz, Ayurveda-Satz, Bayerisches Kesselsatz, Sonntagsbratensatz, Thaisatz, Trüffelsatz, Zitrus-Salze. 101 inspirierende Rezepte für Selbsterbauer lassen keine Wünsche mehr offen, da ist für jeden etwas dabei - für die eigene Küche aber auch als individuelle Geschenkidee. Stark bearbeitete Neuauflage 2016, mit vielen farbigen Bildern