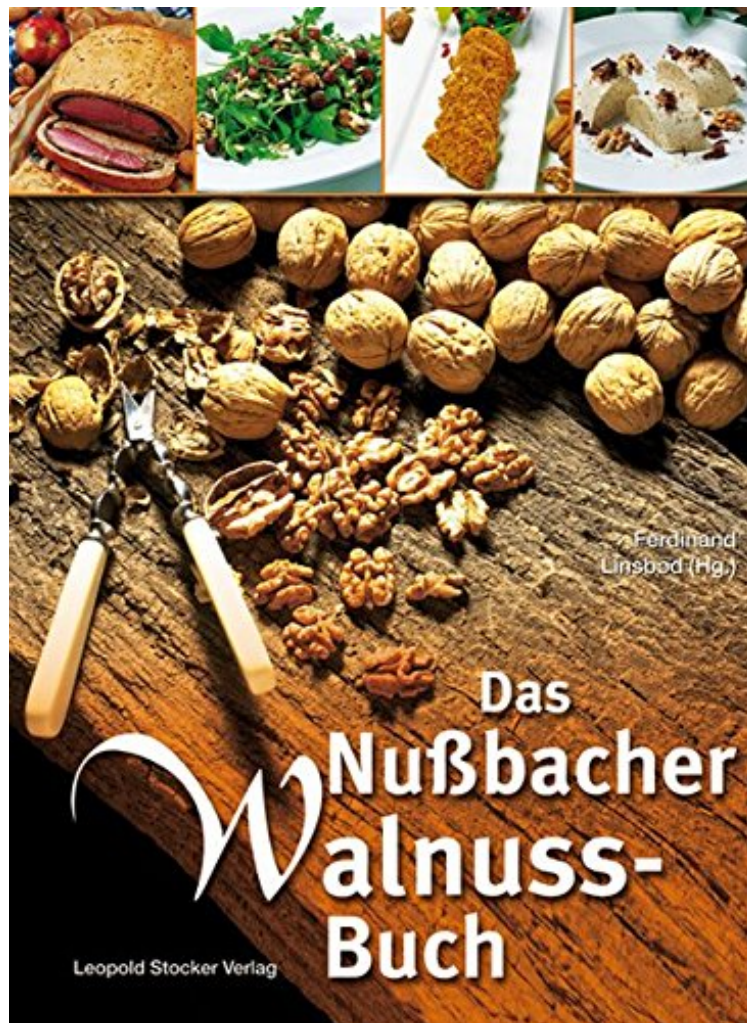


## Das Nussbacher Walnuss-Buch

Von Stocker, L

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #308825 in BcherVerffentlicht am: 2008-02-01Abmessungen: 9.13 x .43b x 6.73l, Einband: Gebundene Ausgabe96 Seiten | File size: 23.Mb

**Von Stocker, L : Das Nussbacher Walnuss-Buch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Nussbacher Walnuss-Buch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen14 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Walnussbuch der ExtraklasseVon Thorsten WiedauDas Nussbacher Walnussbuch des Herausgebers Ferdinand Linsbold informiert gut und bersichtlich ber die Walnuss und ihren Wert in der Kche, sowie gesundheitliche und ernhrungsphysiologische Besonderheiten. Das Dorf Nussbach in Obersterreich ist dafr ohnehin ber die Grenzen sterreichs bekannt und berhmt.Der Inhalt des Buches fhrt ber die Darstellung und Erklrung zum eigentlichen Walnussbaum, ber gesundheitliche Aspekte der Walnuss, zu Walnusslen, Walnussgeist, Walnusskaffee und diversen anderen Walnussrezepten (Suppen, Hauptgerichte, Beilagen und Nachspeisen).Die im Buch zusammengetragenen 80

Rezepte machen das NUSSBACHER WALNUSSBUCH zu einem wahren Schatz für Kenner und Freunde der Walnuss. Doch auch die gesundheitlichen Aspekte der Walnuss sollten nicht unerwähnt bleiben, denn viele glauben, dass der regelmäßige Verzehr von Walnüssen das Leben verlängert. Doch schon mit den aufgeführten positiven Eigenschaften der Walnuss kommt man dem sehr nahe. Ein sehr schönes Buch für Nussfans und Liebhaber der ursprünglichen und naturorientierten Küche. Sehr empfehlenswert! 7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rund um die WALNUSS Von Renate Schfer Ein liebevoll gemachtes Buchlein mit kreativen Rezepten zum Nachkochen/-Backen. Ein nettes Geschenk für alle Nuss-Fans, vor allem die, die eigene Bäume haben. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nuss Buch Von Yve Das Buch ist super beschrieben, es sind auch tolle Rezepte dabei die ich auf alle Fälle ausprobieren möchte. Das klingt alles sehr interessant für Leute die gerne Nüsse essen wie ich. Bin auf das Buch gestoßen durch meinen Gartennachbar, der probiert gerade den Nussbacher Nussgeist aus das Rezept ist in dem Buch.

Kurzbeschreibung Die Bewohner eines oberösterreichischen Dorfes, dessen Namen von der Walnuss geprägt und das wegen seiner Tradition im Herstellen des bekannten Nussgeistes und von Nussgeistessenzen weit über Österreich hinaus bekannt wurde, haben ein gemeinsames Buch erstellt, in dem die Verwertbarkeit der Walnuss in der Küche sowie ihr gesundheitlicher Wert in Form von Nuss- oder Walnussöl in anschaulicher Form dargestellt werden. Walnüsse sind gesund Das Walnussöl Nussbacher Nussgeist Nussbacher Coffee 80 Walnussrezepte für jeden Gusto: Waldorfsalat und Radieschen-Nuss-Aufstrich, Walnusssterz, Käse-Nuss-Risotto, Hirseauflauf mit Nüssen, Grünkernbraten, Gemüse-Nuss-Lasagne und Schafskäse in Walnusspanier Schweinefilet mit Nussfüllung, Lammragout und Putenmedaillons nach Nussbacher Art und Zander mit Nusskruste Nuss Soufflé mit Preiselbeersauce, Crêpes Feinschmecker-Art, Nuss-Muffins mit Weinschaum und Nusschmarren Knuspernusstorte, Walnuss-Zimtschnecken, Müsliriegel, Besoffene Nusslikörtorte und Nussbrot