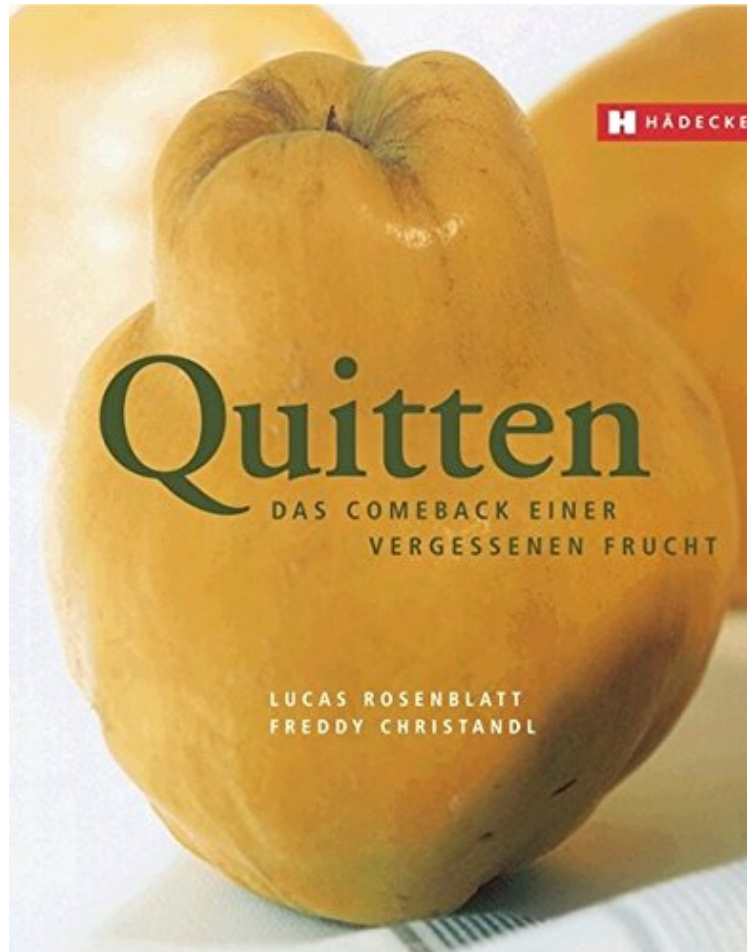


Quitten: Das Comeback einer vergessenen Frucht

Von Lucas Rosenblatt, Freddy Christandl
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #40217 in BcherMarke: HdeckeVerffentlicht am: 2017-02-15Abmessungen: 9.69 x .67b x 7.44l, 1.21 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe123 Seiten | File size: 72.Mb

Von Lucas Rosenblatt, Freddy Christandl : Quitten: Das Comeback einer vergessenen Frucht before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Quitten: Das Comeback einer vergessenen Frucht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen39 von 39 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Umfangreiches Buch ganz auf Quitte eingestelltVon Media-ManiaSelbst Quittenliebhaber wird die Vielfalt der hier vorgestellten Gerichte und Zubereitungen berraschen. Warum ist da keiner frher drauf gekommen, fragt man sich verwundert. Die Quitte mehr oder weniger als Zierbaum und -frucht? Reine Verschwendung, das beweist dieses informative Kochbuch.Die in der Anleitung prsentierten Informationen ber die Quitte als Kultur- und Heilpflanze (sie fand und findet in der Naturheilkunde unter anderem als Mittel gegen Mundgeruch und Rheuma Anwendung) deuten bereits an, welches Potenzial die auffllige Frucht in sich birgt. In den Rezepten entpuppt sich das roh zumindest bei den meisten einheimischen Sorten nicht geniebare Obst als wahrer Tausendsassa. Vor allem beim sen Gebck und bei den Desserts dominiert die Quitte. Fleisch- und Fischgerichten hingegen verleiht sie je nach Charakter eine besondere

Note. So tritt sie beim Zander auf Lauch mit Quitten-Ingwer-Butter nur im Hintergrund in Erscheinung, whrend sie beim Lammfleisch mit roter Currysauce und Curry-Quitten einen sehr attraktiven Kontrast darstellt. Die vielen vegetarischen Hauptgerichte, oftmals mit exotischem Flair, machen die Quitte mal zum Hauptakteur, mal zu einer nur geringfgig vernehmbaren Stimme im Chor. Oftmals ist gar nicht viel Aufwand zur Zubereitung der vorgestellten Gerichte ntig. Kartoffel-Quitten-Rstis etwa lassen sich ganz einfach herstellen. Kaum mehr Aufwand bedeuten die apart auf die mexikanische Kche anspielenden Tortillas-Schnecken mit mariniertem Gemse. Wer seine Gste wirklich verblffen will, leitet das Men mit einer von Quitten geprgten Vorspeise ein. Bunter Herbstsalat mit Quitten an Quittendressing schmeckt einfach ktlich und drfte doch kaum jemandem im Freundeskreis bereits begegnet sein. Ein echter Hingucker sind die Quitten-Cottage-Cheese-Burger. Exotisch prsentiert sich das Kokospfchen mit Scampi und Curry-Quitten, etwas konservativer der Eintopf mit Wurzeln, Hafer und Quitten. Und wer in einem guten Quittenjahr der Flle nicht Herr wird, sollte angesichts der abwechslungsreichen Einmachrezepte keine Probleme mit der Verarbeitung des Segens haben. Die Vielseitigkeit der vorgestellten Einsatzmglichkeiten der Quitte und die groartigen Geschmackserlebnisse gehen nebst den interessanten angebotenen Informationen zu den groen Pluspunkten dieses Buchs. Doch es besticht auch durch eine sehr ansprechende und praktische Aufmachung. Die Rezepte sind unterteilt in eine Zutatenliste, die gegebenenfalls eine Untergliederung nach Einsatzbereich aufweist, und eine Schritt-fr-Schritt-Anleitung, anhand derer auch Anfnger die Rezepte problemlos nachkochen und backen knnen. Hier und da finden sich zustzlich interessante Hinweise und Tricks. Zu fast jedem Rezept wird ein groformatiges, attraktives Foto angeboten. Das Buch ist harmonisch unter hufiger Einbeziehung der Quittenfarbe gestaltet, sodass bereits das Durchblttern Vergngen bereitet. Fr jeden, der einen Quittenbaum besitzt, stellt dieses Buch das ideale Geschenk dar, und wer Quitten im Laden oder auf dem Markt bekommen kann und die Frucht mag, wird ebenfalls sehr viel Freude damit haben. 23 von 23 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolles buch Von Marzipanschwein was macht man mit den quitten, wenn man einen baum im garten stehen hat? die marmelade (mit zitrone und grand marnier verfeinert und durch die flotte lotte passiert) schmeckt ja ganz gut, aber aus 80 kilo quitten kann man genug marmelade fr die nchsten vier jahre herstellen. dieses buch bietet so viel mehr als marmelade. viele rezepte, bei denen die quitte wie gemse behandelt und im tglichen mittagessen verwendet werden, fand ich groartig. endlich wird die quitte, als vielfach unterschtzte frucht, mal vollflchtig in die kche integriert. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere Rezepte Von L.M. Ein sehr schnes Buch mit leckeren und ausgefallenen Rezepten. Hier sind auch Rezepte zu finden, die nicht in jedem anderen Kochbuch zu finden sind.

Produktbeschreibung Das Comeback einer vergessenen Frucht Gebundenes Buch Der Duft des Herbstes Quitten - auf dem Markt trmen sie sich zu goldenen Bergen, zu Hause verbreiten sie ihr herbstliches Aroma. Nur, was tun mit den goldgelben, pelzigen Frchten, die sich fr den Frischeverzehr nicht eignen? Lange in Vergessenheit geraten, feiert dieses uerst vitamin- und ballaststoffreiche Kernobst ein Comeback der Gensse. Schon die Titelseite macht neugierig auf ein einzigartiges Buch mit ber 60 teilweise wenig bekannten Quitten-Rezepten, begleitet von Farbfotos, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen! Ob als Vor-, Haupt-, Nachspeise oder vegetarisches Gericht, zu Fisch oder Fleisch, als Gebck, Marmelade oder Eingemachtes, die Quitte bietet schier unerschpfliche Mglichkeiten fr herrliche Gerichte - und ist dazu noch uerst gesund. Auerdem gibt es eine Menge interessanter Informationen ber Botanik und Heilkunde, Herkunft und Geschichte. Themen ber Einmachen und Vorratshaltung runden dieses gelungene Buch ab. Hinweis: Dies ist die Ausgabe fr Deutschland und sterreich. Die inhaltlich identische Ausgabe fr die Schweiz ist beim Schweizer Fona Verlag unter dem Titel "Quitten", ISBN 978-3-03780-320-2 erhltlich.

Kurzbeschreibung Der Duft des Herbstes Quitten auf dem Markt trmen sie sich zu goldenen Bergen, zu Hause verbreiten sie ihr herbstliches Aroma. Nur, was tun mit den goldgelben, pelzigen Frchten, die sich fr den Frischeverzehr nicht eignen? Lange in Vergessenheit geraten, feiert dieses uerst vitamin- und ballaststoffreiche Kernobst ein Comeback der Gensse. Schon die Titelseite macht neugierig auf ein einzigartiges Buch mit ber 60 teilweise wenig bekannten Quitten-Rezepten, begleitet von Farbfotos, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen! Ob als Vor-, Haupt-, Nachspeise oder vegetarisches Gericht, zu Fisch oder Fleisch, als Gebck, Marmelade oder Eingemachtes, die Quitte bietet schier unerschpfliche Mglichkeiten fr herrliche Gerichte und ist dazu noch uerst gesund. Auerdem gibt es eine Menge interessanter Informationen ber Botanik und Heilkunde, Herkunft und Geschichte. Themen ber Einmachen und Vorratshaltung runden dieses gelungene Buch ab. Hinweis: Dies ist die Ausgabe fr Deutschland und sterreich. Die inhaltlich identische Ausgabe fr die Schweiz ist beim Schweizer Fona Verlag unter dem Titel Quitten, ISBN 978-3-03780-320-2 erhltlich. ber den Autor und weitere Mitwirkende Lucas Rosenblatt und Judith Meyer haben sich mit Leib und Seele dem Kochen verschrieben. Sie betreiben gemeinsam ein Unternehmen, das Kochevents, Consulting, Schulung und exklusives Catering anbietet.