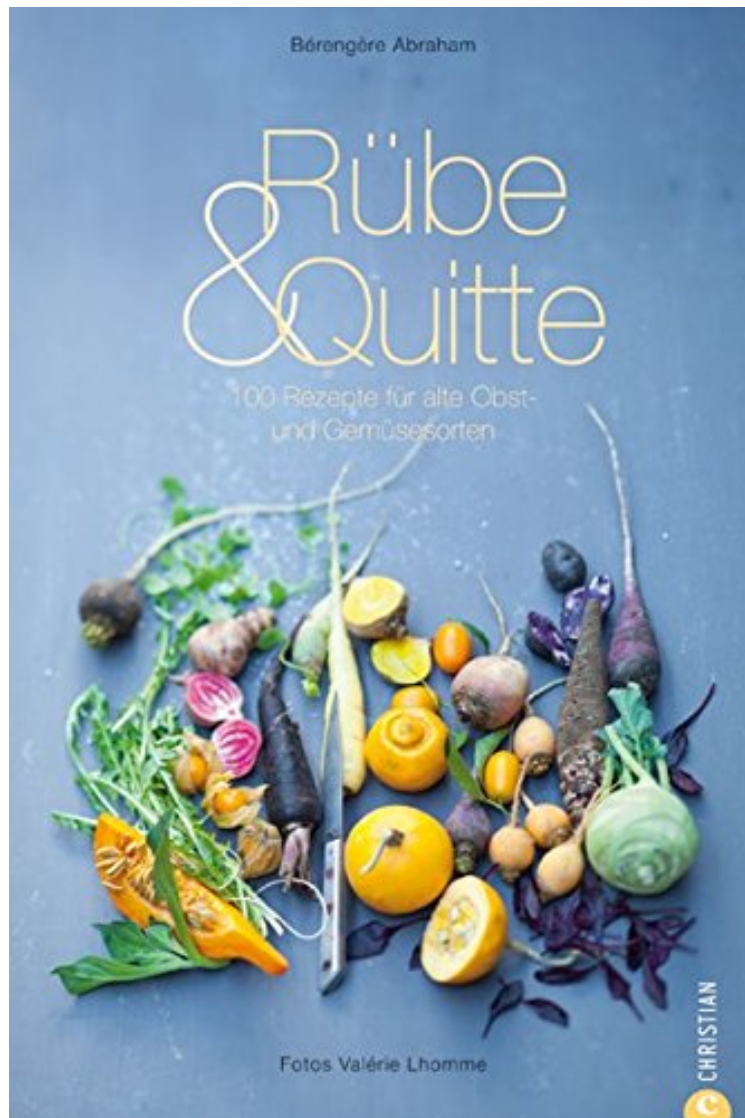


(Get free) Rbe Quitte

Rbe Quitte

Von *Brengre Abraham*
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #378200 in BcherMarke: ChristianVerffentlicht am: 2012-09-27Abmessungen: 11.22 x .91b x 7.60l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 59.Mb

Von Brengre Abraham : Rbe Quitte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Rbe Quitte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Innovative und alte, aber aufgepeppte Rezepte mit alten GemsesortenVon LeserinIch bin begeistert von diesem Buch.Es enthlt eine Rezepte fr eine File von Sorten, sowohl se als auch herzhaftere Varianten, die meist schnell zubereitet und auf den modernen Gaumen abgestellt sind.Vor allem Wintergemse finden hier neue Verwendungszwecke.Die Rezepte sind alle einfach und meist recht schnell zubereitet und enthalten normalerweise

sehr wenige Zutaten. Ein paar Rezepte: Topinambursuppe mit Kokomilch, Gebackene Pastinaken, Salat von Rote Beete-Blättern und Mönchsbarthelme mit pochiertem Ei, Mangoldtartelette, Linguine in Sahnesauce mit Minikohlrabi, Spaghettikürbis-Crêpe, Rote-Beete-Chips, Steckerrübensti, Chutney aus Andenhorntomaten. Auf der selben Seite finden wir Khaki-Birnen Suppe mit Sternanis, gebratene Physalis mit Mango, kandierte Kumquats, Kürbisbeignets, Bratpfel mit Zitronenverbene und noch einige andere. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erstaunliche Mischung von Lydiarüben und Quitten - beides Herbstfrüchte und in einer ausgezeichneten Rezeptvielfalt vertreten. Bisher kannte ich nur Gewürzquitten, Quittensaft und Apfel-Quittenmus sowie noch Quittenbrot (Süßigkeit) - jetzt kann ich die Erntevielfalt besser nutzen! 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alte Obst- und Gemüsesorten. Habe ich Freunde, die einen Garten haben und sich für alte Obst- und Gemüsesorten interessieren und sie auch anbauen. Habe ihnen das Buch geschenkt. Sie haben sie toll gegoust und wir haben bereits ein Rezept genießen können.

Kurzbeschreibung Gelb-gestreifte Rote Bete, Kardonen oder Petersilienwurzeln, Ochsenherzen oder Pomeranzen - mit vielen, fast in Vergessenheit geratenen Gemüsesorten lässt sich jetzt moderne Küche machen. Mehr als 80 alte Sorten von Kumquat bis zu Topinambur werden vorgestellt und spielen in wunderbaren - traditionellen und ganz neuen - Rezepten die Hauptrolle, die ihnen gebührt. Überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Aromen und Farben.