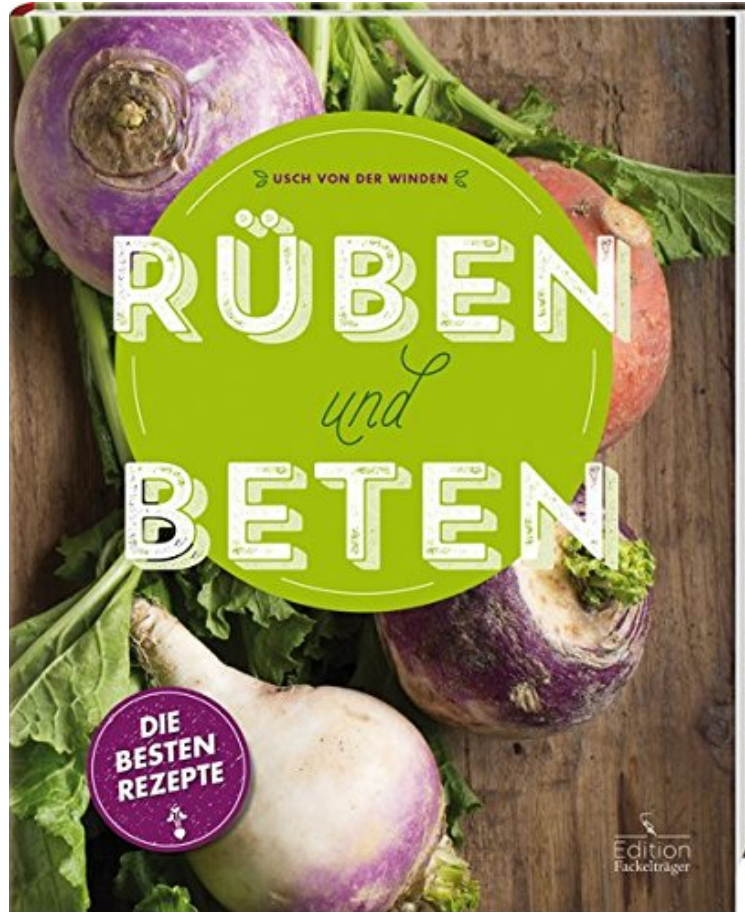


(Mobile ebook) Rben und Beten - Die besten Rezepte

Rben und Beten - Die besten Rezepte

Von Usch von der Winden

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #437581 in BcherMarke: Fackeltrger VerlagVerffentlicht am: 2015-08-19Abmessungen: 10.63 x .79b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 75.Mb

Von Usch von der Winden : Rben und Beten - Die besten Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Rben und Beten - Die besten Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kompaktes, bersichtliches KochbuchVon Johanna aus KasselIn diesem Buch kommen Rben, Sellerie, rote Beete und andere Knollen zu ihrem Recht. Mit vielen schnen Rezepten werden uns diese nahrhafte Knollen, die hierzulande wachsen und wahre Vitaminbomen mit wertvollen Nhrstoffen sind , nahe gebracht.Frher waren Knollen ein Arme-Leute-Essen. Heute werden Sie von Sterneknchen wieder auferweckt und erobern viele Kchen. Mir kommt dies Buch gerade recht, denn ich habe viele Knollen von meine Selbsternte-Acker. Da ist de Phantasie gefragt oder ein Rezeptbuch muss her.Jedes Gemse wird kurz vorgestellt , auch schwarzer Rettich, Schwarzwurzeln, vieles kenne ich noch von meiner Mutter und mchte mit diesem Buch wieder in meine Winter-Kche aufnehmen.Die zwlf vorgestellten Gemse sind: Bunte Beten, Karotten, Kohl-, Steck- oder Zuckerrben, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Schwarzer Rettich, Schwarzwurzel und Meerrettich. Dass bei diesem Buch keine Kalorienangabe stehen, finde ich behaupt nicht strend, es gibt brigens einen Trend dorthin, diese nicht mehr anzugeben, es sei denn in Bchern zum

Abnehmen. Mit circa 60, teilweise schnellen, Rezepten wird jeder für seinen Gaumen fündig, es könnten für mich noch mehr vegetarische Rezepte sein. Ausprobiert habe ich bereits Zuckerrbensuppe mit Vanille und war begeistert von dem komplexen Geschmack. Fazit: ein gutes Buch für alle, die ihre Feld-Früchte selbst verarbeiten und diese Knollen/Wurzeln besser kennen lernen wollen.

2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Von Rben und Beten

Von Tai-Pan Seit einigen Jahren hat Deutschland die saisonale Küche wiederentdeckt: Rote Bete, Speise- und Steckrüben, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel und Kohlrabi ... alles überhaupt kein Problem und im Lebensmittelladen und vor allem auf den Wochenmarkt ab Anfang Herbst überall zu kaufen. Die generelle Hinwendung Obst und Gemüse in der Jahreszeit zu Essen, wie sie typisch ist finde ich einen guten Zug. In Usch von der Windens Buch gibt es 12 verschiedene Rben und Bete, die noch einmal eine Aufteilung in 3 verschiedene Kapitel unterteilt.

1. Kapitel: erdig - s - wrzig (Rote Bete, Karotten, Speise- Steckrüben)

2. Kapitel: holzig - herzhaft - warm (Zuckerrbe, Pastinake, Sellerie, Petersilienwurzel)

3. Kapitel: herb - pfeffrig - scharf (Kohlrabi, Schwarzer Rettich, Schwarzwurzel, Meerrettich)

Dem voraus geht eine sehr ansprechende, bebilderte Einführung zu allen Rbchen Co. Alleine dafür finde ich das Buch schon kaufenswert. Wer für Gerichte mit Rben kocht wird da vermutlich nichts neues für sich entdecken, ich fand aber den Informationsmix allerdings genial und er motivierte mich schon beim Wochenmarkt ordentlich zuzuschlagen. :-)

Die Rezepte an sich sind eher herbstlich und ein harmonisches Potpourri aus Fleisch/Fisch-Rezepten und fleischlosen Gerichten, so dass jeder auf seine Kosten kommt. Ebenfalls sehr gut finde ich, dass hier nicht mit X verschiedenen Zutaten gearbeitet wurde, die schwer beschaffbar sind oder wo die Zubereitung langwierig ist. Ein Gericht muss eben mal nicht über hundert Zutaten verfügen um lecker zu schmecken.

Resümee: Rben haben in meinem Kühlschrank und meiner Küche Einzug gehalten. Die Gerichte sind von den Zutaten her einfach gehalten, aber haben peppe und mir schmecken. Definitiv empfehlenswert!!!

Jo.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

WUNDERBARES WINTERGEMSE

Von Lotteliebtlecker Wir hatten Wurzelgemüse an dieser Stelle ja schon das ein oder andere Mal, aber da es auch einfach so unglaublich wandelbar ist, kann man davon ja auch nie genug bekommen, oder? Rben und Beten heißt das Werk von Usch von der Winden aus der Edition Fackeltorger. Schon der Einband macht Lust auf das Wurzelgemüse. Unterteilt ist das Ganze in Erdig S Wrzig (Rote Bete, Karotte, Speiserbe, Steckrübe), Holzig Herzhaft Warm (Zuckerrbe, Pastinake, Sellerie, Petersilienwurzel) und Herb Pfeffrig Scharf (Kohlrabi, Schwarzer Rettich, Schwarzwurzel, Meerrettich). Da ist doch wirklich an jede Gemüsesorte gedacht Da aber sogar ich nicht alle dieser Gemüsesorten so ganz problemlos identifizieren kann (Pastinake und Petersilienwurzel sehen aber auch aus wie eineiige Zwillinge), bin ich dankbar für das umfangreiche Intro, in dem jede Sorte ausführlich mit Foto (und die Fotos sind hier so was von wunderbar, genial, ästhetisch) beschrieben wird. Wir erfahren, woher zum Beispiel die Steckrübe stammt, wie sie angebaut wird, wann sie wie gepflanzt und geerntet wird, was die typischen optischen Merkmale sind, wie sie schmecken, wie man sie verarbeitet, was man bei der Zubereitung beachten muss und, welche Nährstoffe und Vitamine enthalten sind. Alle Gemüse erhalten stilisierte Symbole und schon strzen wir uns in die Wunderwelt der Wintergemüse mit Lorbeerkartoffeln im Rote-Bete-Farbenspiel, Aromatisierte Rote Bete mit Beefsteakstreifen, Rote-Bete-Kuchen im Glas, Karotten-Vielerlei auf Fettuccine, Karotten-Ingwer-Nuss-Suppe, Karotten Halwa (Ein indisches Karotten-Desert), Carpaccio von frischer Rbe, Lammrückenfilet auf Rbenstilblättern und geworfelte Speiserben-Kartoffeln, Steckrüben-Rstis mit Entenconfit. Das ist alles so verdammt lecker, dass ich mich glatt reinlegen möchte. Und die Bilder ein Traum. Weiter geht es dann in der zweiten Rubrik mit Skrei im Zuckerrben-Kartoffel-Gemüse, Zuckerrben-Spätzle, Zuckerrben, Kichererbsen und Seeteufelbäckchen, Pastinakentaler mit Pilzen, Lachsfiletpäckchen mit Pastinaken-Gemüse, Sellerie-Frites mit Salzzitronen-Mayonnaise, gebackene Selleriescheiben mit Gewürz-Couscous, Gebutterte Petersilienwurzeln mit Entenbrust an Orangensauce und Feine Gemüsesauce an Jacobsmuscheln auf Petersilienpree. Nicht minder lecker und abwechslungsreich folgen dann im letzten Abschnitt noch Gewürzte Kohlrabisuppe mit Ingwerchips, Zimt-Kabeljau auf Kohlrabi-Birnen, Scharfe-Rettich-Garnelen-Pfanne, Saiblings-Tatar auf marinierten Rettichtälern, Rehrücken auf Sahne-Schwarzwurzeln, Forelle im Meerrettichblättermantel sowie Lammkoteletts mit Meerrettichpesto-Kruste. Woohoo das ist alles verdammt cool. Also von mir ein uneingeschränktes und dickes Lob, tolles Buch. Ein paar mehr Bilder (wie so oft) wären aber natürlich noch ein Sahnetopfenchen gewesen. Trotzdem volle Punktzahl! lotteliebtlecker.wordpress.com

Produktbeschreibung

Gebundenes Buch Mehr als Kraut und Rben- Wiederentdeckung der heimischen Gemüsesorten- Gesund und lecker!- Ausführliche Warenkunde der 12 wichtigsten Sorten- Mehr als 60 Rezepte Viel zu lange haben sich Rben, Beten und andere Knollen bescheiden im kulinarischen Hintergrund gehalten, dabei verbergen sich unter ihrer rauen Schale und ihrem urwüchsigen groben Erscheinungsbild wertvolle Inhaltsstoffe von außergewöhnlichem Genuss. In diesem Buch werden die zwölf wichtigsten Sorten ausführlich vorgestellt: Bunte Beten, Karotten, Kohl-, Steck- oder Zuckerrben, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Schwarzer Rettich, Schwarzwurzel und Meerrettich. Entdecken Sie in über 60 Rezepten den vielfältigen Geschmack und das verführerische Aroma der heimischen Gemüsesorten.

Pressestimmen

Joerg Lehmann [...] schafft es, auch ungewaschene Steckrüben und Schwarzwurzeln so ins Licht zu setzen, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. (Der Feinschmecker)

Kurzbeschreibung

Mehr als Kraut und

Rben! Wiederentdeckung der heimischen Gemüsesorten Gesund und lecker! Ausführliche Warenkunde der 12 wichtigsten Sorten Mehr als 60 Rezepte Viel zu lange haben sich Rben, Beten und andere Knollen bescheiden im kulinarischen Hintergrund gehalten, dabei verbergen sich unter ihrer rauen Schale und ihrem urwüchsiggroben Erscheinungsbild wertvolle Inhaltsstoffe von außergewöhnlichem Genuss. In diesem Buch werden die zwölf wichtigsten Sorten ausführlich vorgestellt: Bunte Beten, Karotten, Kohl-, Steck- oder Zuckerrben, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Schwarzer Rettich, Schwarzwurzel und Meerrettich. Entdecken Sie in über 60 Rezepten den vielfältigen Geschmack und das verführerische Aroma der heimischen Gemüsesorten. Der Autor und weitere Mitwirkende Die erfolgreiche Autorin, Designerin und Köchin Usch von der Winden öffnet Genießer Augen und Geschmacksknospen für die Schätze der Natur: Mit profundem Kenntnis, kulinarischer Leidenschaft und kreativem Entdeckergeist zaubert sie aus Zutaten aus Wald und Feld eine ungeahnte Geschmacksvielfalt auf den Teller.