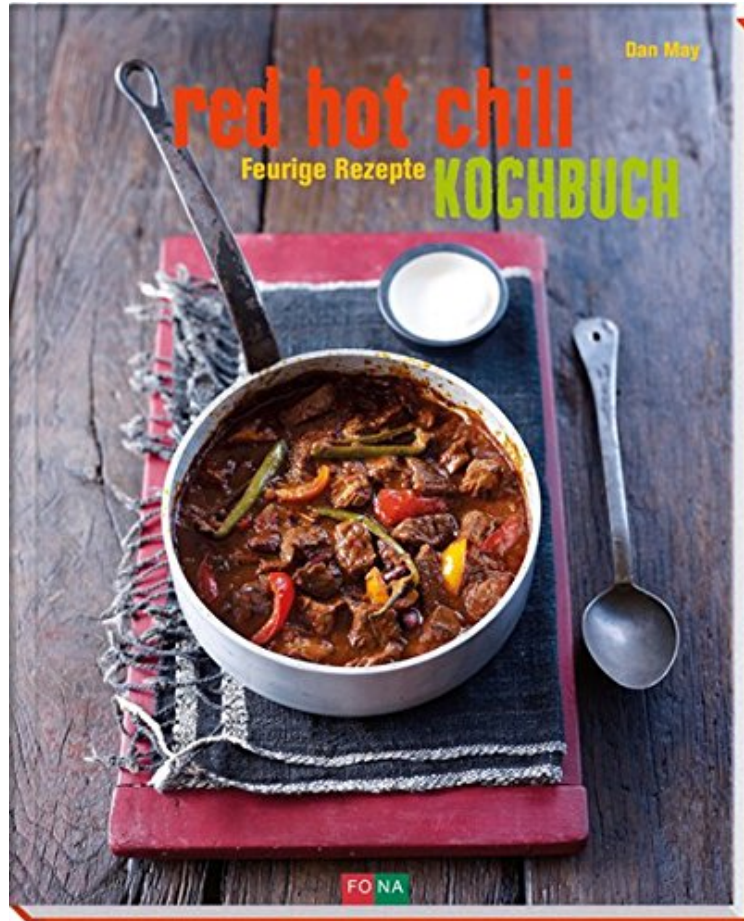


## Red Hot Chili-Kochbuch: Feurige Rezepte

Von Dan May

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #1023368 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-01Abmessungen: 9.49 x .87b x 7.87l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 75.Mb

**Von Dan May : Red Hot Chili-Kochbuch: Feurige Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Red Hot Chili-Kochbuch: Feurige Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wieso gibt es das Buch in 2 preislichen Varianten?Von Alexandra WeisskirchenDiese Ausgabe, war die Gnstigere! Wer Chili liebt, kommt hier auf seine Kosten! Toll fr mich, die Angabe des Schrfegrades!

KurzbeschreibungSome like it hot Rezepte von feurig scharf bis aromatisch mild Vom richtigen Umgang mit der Schrfte Portrts von Chilis, Peperoni und PaprikasMit Chilis und Chilisauzen verleiht man jedem Gericht das gewisse Etwas. Lieblingsrezepte aus aller Welt bringen die unterschiedlichsten Chilisorten und -schrfe auf den Tisch. Ob ssslich-mild oder fruchtig-scharf, ob nur ein Hauch von Schrfte oder atemberaubend scharf, bei jedem Rezept im Buch

stehen die dazu am besten passenden Chilisorten dabei. Von thailändischer Nudelsuppe mit Rindfleisch über Graved Lachs mit Chili-Marinade bis zu marokkanische scharfen Lammfleischburger mit Joghurtsauce, von afrikanischem Bohneneintopf über Chili-Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin bis zu einer schnellen Chili-Zitronen-Mayonnaise oder auch feurige Pastasaucen, selbst ein Pekannusskuchen und eine perfekte Bloody Mary werden erst durch die richtige Wahl der Chilischoten zum echten Genuss erlebbar. Aus dem Inhalt: Einführung Warenkunde liche Hinweise mit Anbautipps Kurzportraits der im Buch genannten Chilirezepte Suppen und Salate Finger- und Partyfood Hauptgerichte Beilagen Saucen, Salsas und Marinaden Desserts und Getränke über den Autor und weitere Mitwirkende Dan May brachte seine Reisen als Landschaftsfotograf zu den abgelegensten Orten der Welt, an denen er nicht nur mit den unterschiedlichsten Chilischoten in Kontakt kam, sondern auch mit den Menschen, die damit kochen und diese Zutaten lieben. Seit 2005 betreibt er die größte Chilifarm in der nördlichen Hemisphäre, auf der Chilis in allen Sorten und Ausprägungen gedeihen. Er beliefert Länder in ganz Großbritannien und in einigen europäischen Ländern mit den Chilisaucen aus seiner Manufaktur.