

[Free and download] Rezepte für die große Ernte: 1001 Idee für Zucchini, Kirschen und mehr

Rezepte für die große Ernte: 1001 Idee für Zucchini, Kirschen und mehr

Von Claudia Boss-Teichmann
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #469853 in BcherVerffentlicht am: 2012-04-30Abmessungen: 7.48 x .31b x 5.04l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 64.Mb

Von Claudia Boss-Teichmann : Rezepte für die große Ernte: 1001 Idee für Zucchini, Kirschen und mehr before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised **Rezepte für die große Ernte: 1001 Idee für Zucchini, Kirschen und mehr**:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. DIE Lsung!Von HydrangeaDie Zuchinikiste auf dem Cover und der Titel selbst sind uerst viel versprechend und genau das, was viele im Sommer brauchen: Rezepte mit denen man schnell den groen Mengen an Gemse und Obst Herr

wird, und diese für eine längere Zeit haltbar machen kann. Ein erster Teil informiert über die wichtigsten Methoden 'von Einfrieren bis Einlegen' und erläutert, was genau zu tun, zu beachten ist. Am Ende des Buches ist eine übersichtliche Tabelle, die nochmal jede Methode und jede Sorte gegenüberstellt. So sieht man sehr schnell, was man statt zu entsaften auch dörren könnte, welche Sachen auch in Essig eingelegt Sinn machen. Das Buch folgt grundsätzlich dem Jahreslauf. Los geht's mit Erdbeeren, die als erste reife Frucht im heimischen Garten sehr ergiebig aber von sich aus nicht wirklich gut aufzubewahren sind. Perfekt finde ich die Kombination aus Anleitungen für den 'Wintervorrat' und auch immer wieder neuen, ungewöhnlichen Ideen für den sofortigen Verzehr, wo auch schon eine ganze Menge der großen Ernte verbraucht werden kann. Einmachbcher bezaubern oft mit Rosenblütenblütengelee, gedörrten Veilchenblüten und allerlei Chutney - aber kaum eines hilft, an einem Mittag mal eben 8 kg. Erdbeeren zu "verschaffen". Hier weiß ich endlich, was notfalls auch mal in Alkohol in Gläser gepackt werden könnte, worauf ich dabei achten muss und wie ich Erdbeeren vor dem Einkochen in der Kühltruhe zwischenspeichern kann. An dieser Stelle sei der Autorin und ihrer Lektorin für die sinnvolle Zusammenstellung und Themenauswahl gedankt. Hier noch die Liste der Kapitel: Obst: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen, Aprikosen, Apfel, Birnen, Walnüsse Gemüse: Möhren, Rettiche, Tomaten, Paprika, Zucchini, Kürbis, Gurken, Zwiebeln, Bohnen, Kohl, Kräuter. 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein kleines Buch mit vielen tollen Rezepten und einigem Wissen rund um das Thema "Einkochen und Einlegen. Von touche-tout Inhaltsangabe: Der Inhalt ist in folgende "Rubriken" aufgeteilt: - Basiswissen Haltbarmachen - Die wichtigsten Methoden - Rezepte für Obst und Gemüse - Rezepte für Gemüse und Kräuter - Service - Was eignet sich wofür - Bezugsquellen - Rezepte schnell nachschlagen Im Teil "Basiswissen Haltbarmachen" gibt es sehr viele Informationen Tipps zum Thema: - Einfrieren - Einkochen - Entsaften - Trocknen - Heieinfließen - Sueren - Einlegen in Essig - Einlegen in Alkohol Viele leckere Rezepte finden sich in den Rezept-Teilen "Rezepte für Obst und Gemüse" "Rezepte für Gemüse und Kräuter". Erdbeeren, Brombeeren, Mirabellen, Apfel, Birnen, Tomaten, Paprika, Gurken, Kürbisse, Kohlgemüse, Kräuter usw. Einige sehr schöne Fotos sind in diesem Buch zu finden. Die einzelnen Obst- und Gemüsesorten sind zusätzlich noch ein wenig "erklärt". - Wann ernten - Wie lagern - Wie haltbar machen - Die besten Küchentipps - Pfiffige Rezeptideen - Ruck-Zuck-Verwertung In kleinen Kästchen sind noch einige zusätzliche Anregungen, Tipps oder "ergibt so und so viel". Im "Service-Teil" findet man eine kleine Tabelle "Was eignet sich wofür". Dort kann man nachschauen, welche Sorte für was geeignet ist. (Einfrieren, Einkochen, Einlegen in Essig, Trocknen usw. Fazit: Ein kleines Buch mit vielen tollen Rezepten und einigem Wissen rund um das Thema "Einkochen und Einlegen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. toll Von Gekko Das Preis - Leistungsverhältnis ist gut. Viele neue Ideen für die große Ernte. Wer einmal etwas Neues probieren will kann ruhig zugreifen

Kurzbeschreibung Volle Erntekörbe, was nun? Klassisches Konservieren und neue Ideen Viele Tipps zum schnellen Verarbeiten Raffinierte Rezepte für jeden Geschmack Kommt die Ernteschwemme auf Sie zu, hilft dieses Buch schnell und unkompliziert: Es bietet Ihnen zu den beliebtesten Obst- und Gemüsesorten alles Wichtige über richtige Ernten, die optimale Lagerung und mögliche Methoden des Haltbarmachens. Mit vielen Tipps für die rasche Verwertung und kreativen Rezeptideen für gleich oder später. über den Autor und weitere Mitwirkende Claudia Boss-Teichmann, Weinheim (BW), ist Historikerin, freie Redakteurin und Autorin.