

(Ebook pdf) Rosmarin und Pimpinelle: Das Kochbuch zur Kruterspirale. Vegetarische Rezepte

Rosmarin und Pimpinelle: Das Kochbuch zur Kruterspirale. Vegetarische Rezepte

Von Irmela Erckenbrecht

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook

Irmela Erckenbrecht

Rosmarin und Pimpinelle

Das Kochbuch zur Kräuterspirale
Vegetarische Rezepte



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #811942 in BcherVerffentlicht am: 2009-04-01Abmessungen: 8.46 x .59b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 66.Mb

Von Irmela Erckenbrecht : Rosmarin und Pimpinelle: Das Kochbuch zur Kruterspirale. Vegetarische Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Rosmarin und Pimpinelle: Das Kochbuch zur Kruterspirale. Vegetarische Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lust auf frische KcheVon Ute LettmannAls langjhrige Besitzerin einer Kruterspirale habe ich mich hufig gefragt, was ich mit meinen Krutern neben Zitronenmelisse-Tee und Thymian-Kartoffeln noch so alles machen kann.Da kommt Irmela

Erckenbrecht's Kochbuch zur Kruterspirale mit einer groen Vielfalt an Kruter-Rezepten zur richtigen Zeit. Ob Lauchgemse mit Estragon, Minz-Tomaten oder Salbei-Knusperstngel:Es gibt in diesem Buch viele Rezepte, die ich gerne mal ausprobieren mchte, die Vielfalt der Mglichkeiten ist beeindruckend.Das Buch ist bersichtlich aufgebaut. 22 Kruter, die auf der Kruterspirale gedeihen, werden mit ihrer Verwendung in der Kche vorgestellt. Neben den Rezepten, die berwiegend nicht aufwendig sind, so dass man gleich loslegen kann, gibt es viele zustzliche Tipps zum Dekorieren mit Blten oder der Verwendung von Krutern fr Getrnke. Auch die Hinweise zum Ernten und zur Aufbewahrung sind ntzlich und lassen das Buch auch im Winter zu einem Begleiter in der Kche werden.Ein Buch, welches Lust auf frische Kche macht, und welches kreativ und angenehm unkompliziert daher kommt.Rundum empfehlenswert!Ute Lettmann

KurzbeschreibungVon der Kruterspirale frisch auf den Tisch: Fr alle Hobbygrtnerinnen und -grtner, die ihre Kruterschtze bestmglich verwerten mchten und gern abwechslungsreich kochen, bietet das Kochbuch zur Kruterspirale jetzt noch mehr kstliche Rezepte und eine grere Vielfalt unterschiedlichster Kchenkruter. Passend dazu gibt Irmela Erckenbrecht viele Tipps zum Trocknen und Einfrieren, zur Herstellung von Kruteressigen und -len sowie zu den kulinarisch interessanten Besonderheiten der einzelnen aromatischen Pflanzen.Natrllich gelingen alle Rezepte auch mit Krutern von der Fensterbank oder vom Wochenmarkt - falls noch keine eigene Kruterschnecke vor der Kchentr steht.Das gewendelte Beet liefert auf wenigen Quadratmetern eine ganze Palette aromatischer Zutaten fr die feine Kruterkche. Bereits beim Ernten und bei der Zubereitung verstrmen Thymian, Estragon, Pimpinelle und Co. einen verfrherischen Duft. Die feinen Blttchen und bunten Blten sind zudem auch optisch ein Genuss.ber den Autor und weitere MitwirkendeIrmela Erckenbrecht, Autorin erfolgreicher Koch- und Gartenbcher aus dem pala-verlag, ist von der Kruterschnecke fasziniert. Die zahlreichen Mglichkeiten, Form und Bepflanzung des gewendelten Beetes zu variieren, haben es ihr angetan.Mit ihrem Kochbuch ldt sie nun dazu ein, in ihre Kruterkche hineinzuschnuppern.