

(Ebook free) Rund um den Apfel!: Neue Rezepte - raffiniert, lecker, vielseitig

Rund um den Apfel!: Neue Rezepte - raffiniert, lecker, vielseitig

Von Anne Ridder

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #105145 in BcherVerffentlicht am: 2013-08-15Abmessungen: 9.69 x .67b x 6.93l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 31.Mb

Von Anne Ridder : Rund um den Apfel!: Neue Rezepte - raffiniert, lecker, vielseitig before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Rund um den Apfel!: Neue Rezepte - raffiniert, lecker, vielseitig:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wunderbares Apfelbuch das in keiner Kche fehlen sollte.Von Kerstin 89Der Apfel ist die unumstrittene die Nummer eins unter den Obstsorten kein anderes Obst wird mehr gekauft, gegessen, verkocht und verarbeitet als der Apfel.Ich liebe den Apfel und da ist es auch verstndlich wenn man ein gutes Apfelbuch im Haus hat, der Apfel schmeckt ganz wunderbar, er ist eine richtige Vitaminbombe, er enthlt ber 30 verschiedene Vitamine und Spurenelemente und hilft uns, in der kalten Jahreszeit gesund und munter zu bleiben.In der Kche wird der Apfel sehr vielfltig eingesetzt ... s und

pikant, vom Kuchen über Aufläufe bis hin zu Kompott, Mus und Saft. Doch Apfel ist nicht gleich Apfel, jede Apfelsorte ist anders und verlangt auch nach seinem eigenen Rezept. In der kleinen Apfelnachrichte gleich zu Beginn des Buches lernen wir welcher Apfel für was geeignet ist. Für Kompott eignen sich solche Sorten wie etwa Jonagold oder Elstar. Für Apfelmus nimmt man am besten Klarapfel oder Boskop. Für Kuchen sind Äpfel gefragt, die nicht so schnell zerfallen und saftig sind wie der Boskop, Cox Orange oder Jonagold. Für seine Speisen, nimmt man eher einen süßlichen Apfel der schmeckt besser. Bei pikanten Gerichten, dagegen sollte man eher einen Apfel mit süßem Aroma nehmen wie Gala oder Cox Orange. Folgende Tipps sollte man beim Apfelkauf beachten: die Äpfel sollten prall und glatt sein, die Haut ohne Dellen, das deutet auf Frische und gute Lagerung hin. Ein weiteres Indiz ist der Blütenansatz, ist er eingesunken, dann wurde der Apfel reif geerntet. Außerdem sollte der Apfel gut duften, dann schmeckt er auch. Äpfel kann man sehr lange lagern, am besten in kühlen Kellerräumen oder im Kühlschrank. Der Apfel in der Küche ist ein wahres Multitalent, in diesem Buch finden wir Rezepte für alle Gelegenheiten und jeden Geschmack ... Vorspeisen, Suppen und Salate: Apfel-Matjes-Teller, Apfel-Curry Suppe ... Hauptgerichte: Gulasch mit Äpfeln, Kartoffel-Apfel-Auflauf ... Nachspeisen: Apfelgrütze auf Eis, Apfel-Rum-Rosinencreme ... Selbstgebackenes: Apfel-Baiserschnitten, Apfel-Walnussbrot ... Getränke und Eingemachtes: Apfel-Zimt-Likör, Apfel-Powerdrink, Heißer Apfelpunsch, Bratapfelkonfitüre, Apfelwein, Apfelsenf ... Das Buch steht griffbereit in meiner Küche, wir essen so viele Äpfel da braucht's immer wieder mal ein neues Rezept und die finde ich hier. Ich habe schon einiges ausprobiert und es hat alles geschmeckt und hat gut funktioniert. Die Rezepte sind bebildert, mit einer separaten Zutatenliste und einer Schritt für Schritt - Anleitung incl. praktischer Tipps. Rezepte die von mir ausprobiert wurden: Apfel-Zucchini-Puffer, Apfelpfannkuchen, Apfelflammkuchen, Zimtsahneeis auf Vanillesauce, Apfelkuchen mit Frischkäsehaube, Schnelle Apfelteilchen, Apfelmus, Apfelgelee und Apfelmilch. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte für 4 Gänge, Kuchen und Eingemachtes - mit kleinen Ungenauigkeiten. Hauptgerichte zu wenig vegetarisch. Von Shoppingmiese Ein von der Aufmachung (viele Fotos, ansprechendes Layout) angenehmes Kochbuch. Ich lese es gern - auch ohne zu kochen. Und ein Lob, dass jemand die Idee hatte und sich die Mühe gemacht hat, Apfelrezepte in einem Buch zusammen zu fassen. Da wir im Herbst regelmäßig von 2-3 Apfelsorten überflutet werden, ein guter Ideengeber. Man sollte sich aber beim Apfelmus, Pudding oder Kuchen allerdings nicht zu viel Apfelverbrauch versprechen - nun geht aber nicht jeder mit meiner Vorstellung an das Buch, die Ernte von 2 Sorten zu vernichten ;-) Und: Ich koche vegetarisch, deshalb empfinde ich speziell die Hauptgerichte als zu fleischlastig und finde es schwierig das Fleisch auszutauschen, ohne den kompletten Rezeptcharakter zu ändern. Mir fehlen ein wenig die Alternativen zur Apfelergänzung "Zwiebel" oder "Lauch". Man landet oft bei "s-sauer". Leider musste ich auch feststellen, dass Zutaten zwar in der Zutatenliste erscheinen, in der Zubereitung jedoch keine Berücksichtigung finden. Alles in allem kein perfektes, aber schnelles Kochbuch, das ich auch weiterverschenken würde - wenn der Druckfehler auf dem Buchrücken zwischenzeitlich korrigiert worden ist.

Kurzbeschreibung Rund 20 Kilogramm Äpfel pro Jahr isst statistisch gesehen jeder deutsche Bundesbürger. Doch nicht nur knackig frisch zum Hineinbeißen ist der Apfel ein Genuss auch als raffinierte Zutat in diversen Rezepten vom Salat bis zur Nachspeise hat er einen festen Platz verdient. Ob überraschend mit Fisch oder Fleisch, raffiniert mit Gemüse oder klassisch im Kuchen: In rund 100 Rezepten steht das beliebteste Obst der Deutschen in diesem Landküche-Titel im Mittelpunkt. Über den Autor und weitere Mitwirkende Anne Ridder, geboren 1956, ist begeisterte Köchin und lebt mit ihrer Familie im nordrhein-westfälischen Wadersloh. Ihre Leidenschaft für das Entwickeln und Verbreiten von Rezepten lebte sie zunächst mit Rezeptzetteln aus, die sie im damaligen Hofladen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ihres Mannes an die Kunden verteilte. In der Kochbuchreihe Landküche sind schon mehrere erfolgreiche Titel von ihr erschienen.