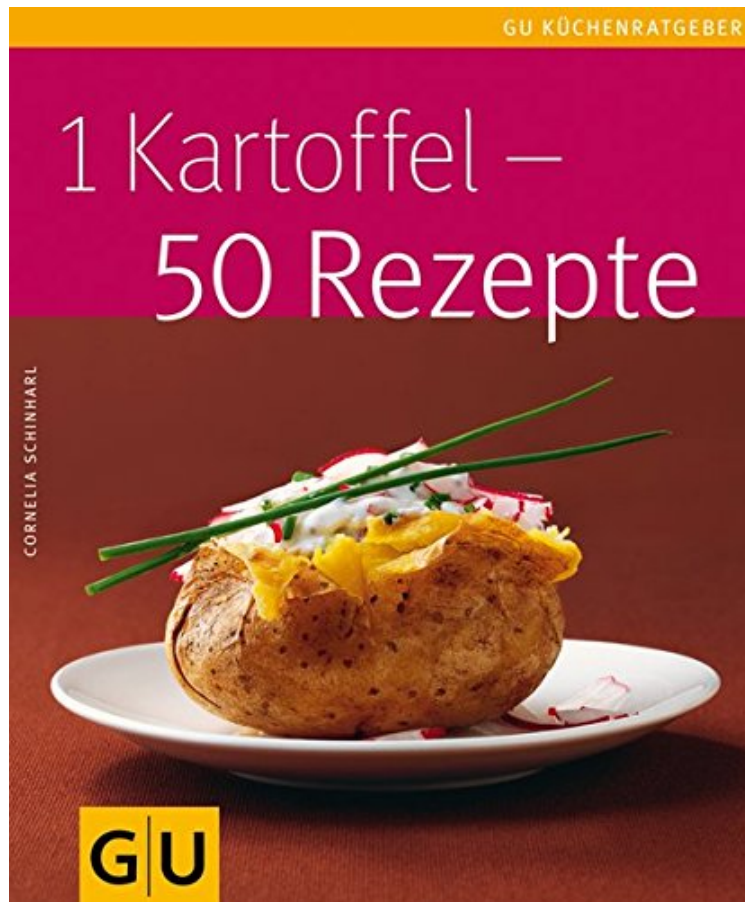


(Get free) 1 Kartoffel - 50 Rezepte

1 Kartoffel - 50 Rezepte

Von Cornelia Schinharl

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #39959 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-07Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 7.87 x .39b x 6.46l, Einband: Taschenbuch64 Seiten | File size: 54.Mb

Von Cornelia Schinharl : 1 Kartoffel - 50 Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 1 Kartoffel - 50 Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle RezepteVon BauernfeindChristinWare kam schnell bei uns an... Rezepte sind toll und einfach beschrieben.. Groe Auswahl.. Sehr zu empfehlen... Haben schon einiges aus dem Buch getestet8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach und leckerVon C. WeigelUnglaublich, was alles in der kleinen Knolle steckt. Von herzhaft bis s ber exotisch und bodenstndig, hier finden Kartoffelfans wirklich neue Arten der Zubereitung. Die Rezepte sind einfach nachzukochen, mit den verschiedenen Variationen wirds nicht langweilig. Das praktische Format pat in jede Kche.Das Buch macht die Kartoffel wieder salonfhig und zeigt die Vielfltigkeit der gesunden Knolle.21 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch und so eine gelungene VielfaltVon Pfau EmmeAlso ich muss sagen, dass ich totaler Kartoffelfan bin... und ich bin total begeistert von der Vielfalt, die in diesem Heft angezeigt wird.Am Anfang des Buchs findet man ganz gute Praxistipps rund um die tolle Knolle. Z. B. mit Infos zum Pree, Frittieren, Bratkartoffeln, Gratin,... Finde ich auf jeden Fall hilfreich.Anschlieend folgend die

Rezepte, die in folgende Kapitel eingeteilt:- Gegen den kleinen Hunger (z.B. Kartoffelsalt, Kartoffeldressing, Kartoffelfcher, etc.)- Klassisch gut (beispielsweise Kartoffelsuppe und -puffer, Folienkartoffeln, Schupfnudeln,...)- Edel verfeinert (z.B. Kartoffel-Safran-Suppe mit Seeteufel,...)- Aus aller Welt (Tortilla, Kartoffel-Pizza,...)Also auch wenn ich jetzt hier vielleicht nicht die fr euch interessantesten Rezepte aufgezählt habe, seid euch sicher, es gibt viele neue raffinierte Ideen und alles wird immer super genau beschrieben. Alle Rezepte sind durch Bilder nochmal anschaulich dargestellt.Also ich kann das Buch wirklich nur empfehlen,es ist wirklich ein gutes Preis-Leitungs-Verhältnis gegeben!

KurzbeschreibungKartoffeln - die tollsten Knollen der Welt! Denn sie haben sich durch ihre unzähligen Kombinationsmöglichkeiten zur Delikatesse der Deutschen Küche gemausert. Vorbei sind die Zeiten, als man Kartoffeln nur nach ihren Kocheigenschaften - fest- oder mehligkochend - kaufte. Über 5000 Sorten gibt es weltweit. Mal extravagant geformt wie Bamberger Hörnchen und La Ratte, mal mit roter oder violetter Schale, und auch die Skartoffel hat ihre Fans. Ob Pell- oder Salzkartoffel, roh oder gegart gebraten, frittiert, gebacken, priert oder zu Teig verarbeitet, die Wunderknolle ist für alles zu haben. Sie glänzt in Kartoffelsalaten, in Cremesuppen, in Puffern, in Kndeln, gibt Fisch ein edles Kleidchen, lässt sich wunderbar füllen oder backen und liebt die internationale Küche. Und wir, wir lieben sie auch, aber nicht nur deshalb, sondern auch wegen ihrer inneren Werte, denn Dank ihrer hochwertigen Inhaltsstoffe ist sie auch noch so gesund.Der Verlag über das BuchKartoffeln - dazu fallen einem Omas unerreicht knusprige Bratkartoffeln ein. Der sahnige Gratin auf der Feier neulich. Und natürlich die ersten "neuen", veredelt mit etwas Butter und Salz - die größte Delikatesse des Frhsommers. Denn um die äußerlich unscheinbaren Knollen in kulinarische Stars zu verwandeln, braucht es - außer dem richtigen Rezept - oft nur wenige Zutaten. Deshalb spielen Kartoffeln und ihre Schwestern Skartoffeln und Topinambur auch auf internationalem Parkett eine tragende Rolle: in gewürzduftendem Kartoffelcurry, pikanten Cajun-Wedges und geschmortem Lammtopf mit Zimt und Zitrone. Unsere alten und neuen, heimischen und exotischen Lieblingsrezepte zeigen die Vielseitigkeit der geliebten Knollen und machen Lust, sie mal wieder von der Beilage zur Hauptsache zu erheben!über den Autor und weitere MitwirkendeCornelia Schinhar! interessierte sich schon immer für kulinarische Themen. Nach einer fundierten Ausbildung bei einer bekannten Food-Journalistin machte sie sich 1985 als Redakteurin und Autorin selbstndig. Seither sind zahlreiche Kochbücher von ihr erschienen. Als Italienfan ist sie seit einigen Jahren vor allem in der Toskana unterwegs, auf der Suche nach neuen Rezepten und Geschichten.