

[PDF] Alles für die Vorratskammer. Natürlich. Praktisch. Selbst gemacht

Alles für die Vorratskammer. Natürlich. Praktisch. Selbst gemacht

Von Diverse

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #136599 in BcherMarke: LwenzahnVerffentlicht am: 2011-10-27Abmessungen: 8.31 x .91b x 5.28l, Einband: Gebundene Ausgabe248 Seiten | File size: 61.Mb

Von Diverse : Alles für die Vorratskammer. Natürlich. Praktisch. Selbst gemacht before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alles für die Vorratskammer. Natürlich. Praktisch. Selbst gemacht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein

absolut empfehlenswertes Buch für die Vorratshaltung! Grundlagen, Infos und jede Menge tolle und gelingsichere Rezepte. Von touche--tout Inhalt: - Buerinnen stellen sich vor- Vorratshaltung - So gelingt's! - Kruter - Allroundtalente in der Vorratskammer- Pikant Eingelegtes - Gemse raffiniert verfeinern- Chutneys und Relishes - Ein Hauch von Exotik- S Eingelegtes - Obstgenuss fürs ganze Jahr- Marmeladen, Gelees und Aufstriche - Fruchtlige Vielfalt- Wrste, Pasteten Co. - Fr den deftigen Hunger- Pestos - Perfekte Begleiter zu Pasta, Fisch und Fleisch- Saucen und Sugos - Schnell und einfach selbst gemacht- Sfte, Limonaden und Sirupe - Erfrischende Durstlischer- Likre, Wein, Most Co. - Fr besondere Genussmomente- Brot und Frchtebrot - Einmal backen, lang genieen- Essige und le - Die aromatische Basis- Trocknen und Drren - Geschmack pur auf Vorrat- Wrzmischungen, Salz und Senf - Auf die richtige Wrze kommt es an- Zucker und Honig - Sen einmal anders- Glossar, Abkzungen- Alphabetisches Register Was soll ich zu diesem Buch groartig sagen? Kauft es! Ich wrde am liebsten sofort zig der zahlreichen Rezepte nachkochen! Fr mich ein "Allrounder" zum Thema "Haltbar machen". Es ist wirklich alles vorhanden! (Siehe Inhalt) Vielzhlige tolle Rezepte, sehr verstndlich geschrieben und leicht nachzuvollziehen bzw. nachzukochen. Von einfach bis raffiniert. Auch fr mich noch jede Menge "Nicht Gekanntes". Rezepte fr Marmelade, Gelee, Chutney, eingelegtes Obst Gemse, Soen, Essig, Likr ... was das Herz begehrt. Hier wird wirklich JEDER der Ernteschwemmen "Herr" und kann seine Vorratskammer ordentlich bestecken! Es ist absolut klasse! Ganz charmant finde ich die Texte der einzelnen "Buerinnen" die an diesem Buch mitgearbeitet und die Rezepte zusammengestellt haben und die Fotos der selbst gemachten Kstlichkeiten. Die sehen nmlich wirklich nach "Habe ich liebevoll selbstgemacht, verziert dekoriert!" aus. Fazit: Ein absolut empfehlenswertes Buch fr die Vorratshaltung! Grundlagen, Infos und jede Menge tolle und gelingsichere Rezepte. 0 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich halte die Rezensionsgeschichte ... Von Brauchichnich... halte ich ja fr vllig unntig. Wie kann man das Abschalten?... halte ich ja fr vllig unntig. Wie kann man das Abschalten? 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nett aber nicht Gut! Von A. Wolf Habe mir das Buch gekauft und musste mit Bedauern feststellen, dass einige Angaben sehr ungenau sind oder fehlen. Vorratskammer ist eine sehr gute Idee leider fehlt bei vielen Rezepten die Haltbarkeit. Das ist fr mich schon ein Knackpunkt. Wenn ich nicht wei wie lange ich die Produkte im Keller Lagern kann, werde ich kaum eine greere Menge einkochen etc. Ich muss schlielich erst testen wie lange meine Produkte berdauern. Zum anderen steht bei manchen Rezepten keine Angabe ber Backofen Temperaturen. Brot eine Stunde backen und auf welcher Hhe? Dann gibt es wiederum Rezepte die so knapp beschrieben sind das man schon viel Erfahrung haben muss, um das Rezept zu kochen. Schade kann ich nur sagen. Mein Buch wird es nicht. Habe es weitergegeben.

Produktbeschreibung Natrlich. Praktisch. Selbst gemacht Gebundenes Buch SELBSTVERSORGUNG LEICHT GEMACHT - einkochen nach bewhrten Buerinnenrezepten! Im Buch "Alles fr die Vorratskammer" finden Sie rund 200 abwechslungsreiche Rezepte zum Haltbarmachen. Fruchtlige Erdbeermarmelade einkochen, Gemse pikant einlegen oder kstliche pfel und Tomaten aus dem Garten trocknen - 9 Buerinnen aus allen Bundeslndern sterreichs zeigen Ihnen leicht verstndlich, wie Sie selbst Frchte einkochen und einmachen knnen. Darber hinaus verraten sie ihre Geheimtipps rund um die Themen Erhitzen, Auswahl des Einkochgeschirrs und Lagerung. Wussten Sie zum Beispiel, dass Senffrchte, die man im Einkochtopf erwrmmt, ber ein Jahr halten und eingekocht ausgezeichnet zu Rehbraten oder Grillfleisch passen? Unsere Buerinnen sind wahre Expertinnen der Vorratshaltung und prsentieren Ihnen altbewhrte Klassiker wie Lwenzahnhonig oder Eierlikr ebenso wie neue Kreationen, zum Beispiel Paprika-Chutney oder Lindenblten-Hopfen-Gelee. Weil Selbstgemachtes am besten schmeckt und preiswert ist! Mit dem Buch "Alles fr die Vorratskammer" knnen Sie die reiche Ernte aus Ihrem Selbstversorger-Garten und das vielfltige Angebot heimischer Grundprodukte rund ums Jahr genieen. Auch als liebevolle Geschenkideen beeindrucken die hausgemachten Kstlichkeiten. Egal ob Anfnger oder Profi - bei dieser groen Rezeptvielfalt kommt jeder auf seinen Geschmack. Einfache, erprobte Anleitungen und viele hilfreiche Tipps aus dem reichen Erfahrungsschatz unserer Buerinnen machen die Vorratshaltung zum Vergngen! - echte Rezeptvielfalt: 200 verschiedene, sorgfllig ausgewhlte Ideen! - kstliche Marmeladen und Gelees, wrzig eingelegtes Gemse, feine Chutneys, aromatische le und Essige, erfrischende Sfte, verfhreische Likre uvm. - traditionelle und moderne Spezialitten fr jede Jahreszeit - ausfhrliches Kapitel mit allen Grundlagen zur...

Kurzbeschreibung Selbstversorgung leicht gemacht! Einkochen nach bewhrten Buerinnenrezepten Im Buch "Alles fr die Vorratskammer" finden Sie rund 200 abwechslungsreiche Rezepte zum Haltbarmachen. Fruchtlige Erdbeermarmelade einkochen, Gemse pikant einlegen oder kstliche pfel und Tomaten aus dem Garten trocknen - 9 Buerinnen aus allen Bundeslndern sterreichs zeigen Ihnen leicht verstndlich, wie Sie selbst Frchte einkochen und einmachen knnen. Darber hinaus verraten sie ihre Geheimtipps rund um die Themen Erhitzen, Auswahl des Einkochgeschirrs und Lagerung. Wussten Sie zum Beispiel, dass Senffrchte, die man im Einkochtopf erwrmmt, ber ein Jahr halten und eingekocht ausgezeichnet zu Rehbraten oder Grillfleisch passen? Unsere Buerinnen sind wahre Expertinnen der Vorratshaltung und prsentieren Ihnen altbewhrte Klassiker wie Lwenzahnhonig oder Eierlikr ebenso wie neue Kreationen, zum Beispiel Paprika-Chutney oder Lindenblten-Hopfen-Gelee. Weil Selbstgemachtes am besten schmeckt und preiswert ist! Mit dem Buch "Alles fr die Vorratskammer" knnen Sie die reiche Ernte aus Ihrem

Selbstversorger-Garten und das vielfältige Angebot heimischer Grundprodukte rund ums Jahr genießen. Auch als liebevolle Geschenkideen beeindrucken die hausgemachten Köstlichkeiten. Egal ob Anfänger oder Profi - bei dieser großen Rezeptvielfalt kommt jeder auf seinen Geschmack. Einfache, erprobte Anleitungen und viele hilfreiche Tipps aus dem reichen Erfahrungsschatz unserer Bäuerinnen machen die Vorratshaltung zum Vergnügen! echte Rezeptvielfalt: 200 verschiedene, sorgfältig ausgewählte Ideen! köstliche Marmeladen und Gelees, würzig eingelegtes Gemüse, feine Chutneys, aromatische Öle und Essige, erfrischende Säfte, verführerische Liköre uvm. traditionelle und moderne Spezialitäten für jede Jahreszeit ausführliches Kapitel mit allen Grundlagen zur Vorratshaltung die 9 Bäuerinnen im Porträt geschmackvolle Farbfotos handliches Format Weitere Titel aus der Reihe "österreichische Bäuerinnen kochen": Das Bäuerinnen-Buffer österreichische Bäuerinnen backen Strudel Das Bäuerinnen-Kochbuch der Jahreszeiten Die besten Obstrezepte österreichische Bäuerinnen kochen Kandel