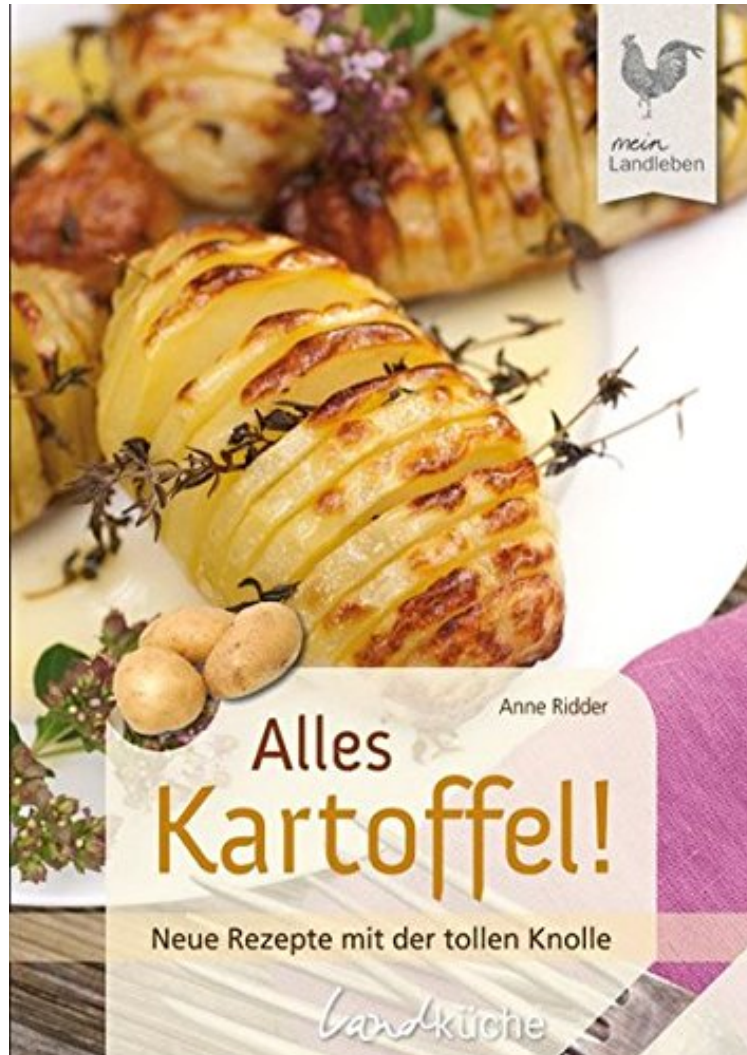


Alles Kartoffel!: Neue Rezepte mit der tollen Knolle

Von Anne Ridder

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #560400 in BcherVerffentlicht am: 2012-08-15Abmessungen: 10.04 x .71b x 6.97l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 40.Mb

Von Anne Ridder : Alles Kartoffel!: Neue Rezepte mit der tollen Knolle before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alles Kartoffel!: Neue Rezepte mit der tollen Knolle:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele gute AnregungenVon Wolfgang Sch.Ein guter Querschnitt ber alles, was man mit der Kartoffel machen kann.Gute Ideen, auch optisch berzeugend dargestellt.Da bekommt man Appetit auf mehr!4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bodenstndige und unaufwendige KnollendelikatessenVon TanteZwar habe ich bereits eine Menge an Kochbchern, aber ich sammle sie gerne und liebe es, neue Rezepte auszuprobieren. Das hat mit diesem neuen Buch von Anne Ridder bisher groen Spa gemacht. Kartoffeln hat man immer da, sie sind preisgnstig und in unserer Familie uerst beliebt. Kartoffelrezepte kann man gar nicht genug haben!Anne Ridders schn gestaltetes Buch ist nach einer

allgemeinen Einführung in die "Kartoffelkunde" in fünf Abschnitte unterteilt: Kartoffel eher traditionell als Beilage, kleine Gerichte und Salate, Suppen und Eintöpfe, Hauptgerichte und "Kartoffeln mal anders". Wir haben bisher das sehr leckere Kartoffel- Spinatpree ausprobiert (S. 32), die schnell gemachten, superschmackhaften Kartoffel- Zucchini-Taler (S. 39), die Kartoffel- Linsen- Suppe mit Bratwurstbällchen (S. 68), die mich an echte Bauernhausküche erinnert und köstlich schmeckt, den Hackfleischtopf mit Preehaube (S. 77, hier haben wir die Champignons durch Brokkoli ersetzt, was auch gut geht und schmeckt) und schließlich das delikate Fischfilet unter Limetten- Kräuter- Pree von S. 102, das etwas aufwendiger ist. Ein wenig schade finde ich, dass der Zeitaufwand bei den Rezepten nicht erwähnt wird, Angaben zum Nährstoffgehalt gibt es aber. Die bei vielen Gerichten aufgeführten Schinkenwürfel halte ich teilweise für entbehrlich und man kann sie ja auch getrost weglassen- ansonsten freue ich mich über dieses tolle Buch mit bodenständigen und meist schnell gemachten, unkomplizierten Rezepten und empfehle es gerne weiter. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. praktisch und gut anschaulich Von H. Ebbert-Bergemann viele, einfache Rezepte zum Nachkochen. Lecker und günstig und schnell. Durch viele Fotos kann man schnell erkennen, was der Autor von dem Koch verlangt

Kurzbeschreibung Sie ist ein Beilagenklassiker, kann aber noch viel mehr: Die Kartoffel ist ein außerordentlich vielfältig verwendbares und zugleich sehr gesundes Lebensmittel. Variationen bekannter Klassiker vom Pree bis zu Kartoffelkugeln sind in diesem Buch ebenso enthalten wie überraschende Kreationen aus Topf, Pfanne und Backofen. In rund 100 Rezepten steht die tolle Knolle im Mittelpunkt. Immer nur als Beilage ist die Kartoffel viel zu schade. Das Nachtschattengewächs eignet sich ebenso als Hauptkomponente in Suppen und Salaten, Pfannengerichten und sogar in seinem Backwerk. In diesem Buch finden sich im Anschluss an eine kompakte Einleitung mit Wissenswertem rund um die Kartoffel und Tipps für Einkauf, Lagerung und Umgang mit der beliebten Knolle circa 100 klassische und neue Kartoffelrezepte. Von den allerbesten Bratkartoffeln über Kartoffel-Gemüse-Eintöpfe bis hin zu Fisch unter der Kartoffelkruste, Kartoffelbrötchen und -kuchen sind alle Rezepte bestens erprobt und gelingen auch unerfahrenen Hobbyköchen garantiert. Die aromatischen und bisweilen überraschenden Kreationen schmecken der ganzen Familie und sind mit ansprechenden Fotos illustriert. 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. Für die Kochbuchreihe Landküche ist dies ihr viertes Buch.