

(Download free pdf) Alte Gemesesorten - neu gekocht: Topinambur, Petersilienwurzeln, Steckrben, Haferwurzeln, Spaghettikrbis, Rote Beete, Schwarzwurzel

Alte Gemesesorten - neu gekocht: Topinambur, Petersilienwurzeln, Steckrben, Haferwurzeln, Spaghettikrbis, Rote Beete, Schwarzwurzel

Von Keda Black, Akiko Ida
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #139506 in BcherMarke: At Verlag; Az FachverlageVerffentlicht am: 2011-08-09Abmessungen: 11.22 x .59b x 7.05l, Einband: Taschenbuch192 Seiten | File size: 35.Mb

Von Keda Black, Akiko Ida : Alte Gemsesorten - neu gekocht: Topinambur, Petersilienwurzeln, Steckrben, Haferwurzeln, Spaghettikrbis, Rote Beete, Schwarzwurzel before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Alte Gemsesorten - neu gekocht: Topinambur, Petersilienwurzeln, Steckrben, Haferwurzeln, Spaghettikrbis, Rote Beete, Schwarzwurzel:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unser meistbenutztes KochbuchVon Ursula HansesSeit wir dieses Kochbuch an Weihnachten geschenkt bekommen haben, haben wir es jede Woche mindestens ein- bis zweimal benutzt. Fr uns als Bezieher der kokiste ist es praktisch perfekt. Jetzt wissen wir, was wir mit dem ganzen heimischen Gemse (Winterrettich, Schwarzwurzel, Topinambur etc.) kochen knnen, ohne uns auf Gemseauflauf zu beschrnken. Die Rezepte sind raffiniert (jedes Rezept mit Bild!!) und doch einfach, die Zutatenlisten sind berschaubar. Ganz groartig finden wir auch, dass jedes der Gemse in der Einleitung mit Bild und Steckbrief beschrieben ist.Auf jeden Fall ein Kauf Tipp!4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Topinambur, Steckrben, Rote Bete und mehr erstrahlen in neuem Licht, durch kstliche Rezepte!Von RJ + YDJDas Kochbuch Alte Gemsesorten neu gekocht von Keda Black, erschienen im AT Verlag, ist eine tolle Kombination aus kstlichen Rezepten und viel Wissenswertem ber alte Gemsesorten, mit wunderschnen Gemseportraits.Gemesesorten wie sie die Oma noch kannte feiern ein groes Comeback. Was durch ein verstrktes Gesundheitsbewusstsein, die Bio-Welle und ein zunehmendes Interesse an heimischen und saisonalen Produkten hervorgerufen wird.Es ist uns wichtig fr eine ausreichende Aufnahme an Ballaststoffen und Vitaminen zu sorgen, wie mchten Producte ohne Pestizide und der Produktion von Treibhausgasen darum macht es Sinn auf saisonale Gemsesorten zurckzugreifen. Um hier das Angebot zu vergrern kommen die alten Sorten wieder auf den Tisch.Keda Black zeigt uns in diesem phantastischen Buch das man mit Steckrben nicht nur Omas Eintopf kochen kann, sondern unendlich viele kstliche Ideen verwirklichen kann.Die Wiederentdeckung der alten Gemsesorten bietet besonders im Winter eine willkommene Abwechslung zum ewigen einerlei von Kohl, Kartoffeln, Karotten und Lauch.All diese alten Gemsesorten sind nicht nur fr Vegetarier eine Kstlichkeit auch als Begleitung zum Steak ideal, oder Topinambur schmeckt kstlich zu Lamm.Weitere Gerichte sind beispielsweise:- Pastinaken-Curry-Suppe- Portulaksuppe- Hokkaido-Krbis-Suppe mit Zichorien-Espuma- Pree vom Topinambur mit Nssen- Topinamburdip mit Kreuzkmmel- Wurzelgemse mit Kruter-Orangen-Sauce- Pastinaken-Gnocchi- Irish Stew- Rote Bete Risotto- Schwarzwurzel-Speck-Quiche- Pizza mit Krbis- Pizza mit buntem Wurzelgemse- Geschmorter Topinambur mit Thymian und Zitrone- Brathhnchen im Pastinakenbett- Krbis-Lasagne- Mizuna-Mandel-Pesto- Entenbrust mit Lauch und Rettich an Zitrus-Vinaigrette- Krbis Frittenund vielen weiteren kstlichen Rezepten.Die Rezepte im Buch sind sehr gut verstndlich erklrt, einfach zuzubereiten und bringen kstliche Abwechslung auf den Tisch.Mit einer hochwertigen Aufmachung durch ein auergewhnliches Hochformat und einer mattierten Oberflche mit tollem Layout ist dieses Buch sehr ansprechend. Die phantastischen Fotos von Akiko Ida ist alles genial in Szene gesetzt.Ich finde Alte Gemsesorten neu gekocht ein tolles Buch mit kstlichen Ideen, die Abwechslung in die Gemsekche bringen. Sehr empfehlenswert!6 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. alte Gemsesorten im TrendVon SchmidEndlich ein kochbuch im neuen - gar nicht altbackenem- stil, um die renaissance alter gemsesorten wie topinambur, steckrben, petersilienwurzel, pastinake, schwarzwurzel, mangold, romanesco, diverse krbisse und mhren... in der kche zu wrdigen.zunchst gibt es eine kleine warenkunde, dann werden 100 rezepte- alle bebildert- aufgefhr, vorwiegend vegetarisch. nicht kompliziert in der zubereitung, aber dennoch pfffig und alles wunderschn gestaltet.das buch ist gerade erst in meine hnde geraten, so dass ich es noch nicht praktisch testen konnte. aber ich freue mich schon sehr auf den winter, der abwechslungsreich zu werden verspricht mit geschmorten honig-senf-pastinaken, schwarzwurzel-speck-quiche, karotten-zaalouk, pree von topinambur, portulaksuppe, mangoldlasagne, gemsechips... und vielerlei mehr.

ProduktbeschreibungTopinambur, Petersilienwurzeln, Steckrben, Haferwurzeln, Spaghettikrbis, Rote Beete, SchwarzwurzelBroschiertes BuchTopinambur, Pastinake, Haferwurzel, Steckrbe, Schwarzwurzel alte Gemsesorten erleben heute dank verstrktem Gesundheitsbewusstsein, Bio-Welle und wiedererwachtem Interesse an lokalen und saisonalen Produkten ein Comeback. Und die alten Sorten bieten nicht nur etwas frs Auge. Sie bereichern auch unseren Speisezettel und sind besonders im Winter eine willkommene Abwechslung zum ewigen Einerlei von Kohl, Kartoffeln, Karotten und Lauch. Sie strotzen von wertvollen Ballaststoffen, Vitaminen und Spurenelementen, und sie sind herrlich vielseitig verwendbar. Dass alte Sorten gar nicht altbacken zu sein brauchen, beweisen die 100 einfachen und originellen Rezepte in diesem Buch. Von edel wie Topinambursuppe mit Jakobsmuscheln ber effektiv wie leuchtend orangefarbene Krbis-Lasagne oder rosafarbenes Curry bis herzlich wie Pastinaken-Gnocchi oder Pizza mit buntem Wurzelgemse. Frisch, modern und abwechslungsreich zubereitet, locken die alten Gemse mit verblffenden Effekten und vielfltigen Geschmackserlebnissen. Mit einer bersichtlichen, praktischen Warenkunde.

KurzbeschreibungTopinambur, Pastinake, Haferwurzel, Steckrbe, Schwarzwurzel alte Gemsesorten erleben heute dank verstrktem Gesundheitsbewusstsein, Bio-Welle und wiedererwachtem Interesse an lokalen und saisonalen

Produkten ein Comeback. Und die alten Sorten bieten nicht nur etwas fürs Auge. Sie bereichern auch unseren Speisezettel und sind besonders im Winter eine willkommene Abwechslung zum ewigen Einerlei von Kohl, Kartoffeln, Karotten und Lauch. Sie strotzen von wertvollen Ballaststoffen, Vitaminen und Spurenelementen, und sie sind herrlich vielseitig verwendbar. Dass alte Sorten gar nicht altbacken zu sein brauchen, beweisen die 100 einfachen und originellen Rezepte in diesem Buch. Von edel wie Topinambursuppe mit Jakobsmuscheln bis effektiv wie leuchtend orangefarbene Kürbis-Lasagne oder rosafarbenes Curry bis herzhaft wie Pastinaken-Gnocchi oder Pizza mit buntem Wurzelgemüse. Frisch, modern und abwechslungsreich zubereitet, locken die alten Gemüse mit verblüffenden Effekten und vielfältigen Geschmackserlebnissen. Mit einer übersichtlichen, praktischen Warenkunde. Der Autor und weitere Mitwirkende Keda Black Kochbuchautorin mit langjähriger Erfahrung verfolgt seit jeher den Anspruch, ihren Leserinnen und Lesern einfache, vielseitige und abwechslungsreiche Rezepte zu vermitteln, von unverwundlichen Klassikern bis Ideen, die sie auf Reisen und in Restaurants aufgeschnappt hat bis zu geerbten oder in alten Kochbüchern entdeckten Rezepten.