

(Get free) Apfelliebe: Kstliche Rezepte mit pfeln - von der Suppe bis zum Dessert

## Apfelliebe: Kstliche Rezepte mit pfeln - von der Suppe bis zum Dessert

Von Anke Heintze, Hester Wilde  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #111723 in BcherVerffentlicht am: 2014-04-08Abmessungen: 8.50 x .67b x 6.46l, Einband: Gebundene Ausgabe104 Seiten | File size: 33.Mb

**Von Anke Heintze, Hester Wilde : Apfelliebe: Kstliche Rezepte mit pfeln - von der Suppe bis zum Dessert**

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Apfelliebe: Kstliche Rezepte mit pfeln - von der Suppe bis zum Dessert:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine Fille an Rezepten mit pfeln bringt Abwechslung mit der Apfelernte!Von RJ + YDJDas Kochbuch Apfelliebe von Anke Heintze und Hester Wilde zeigt vielfltige Verwendung von pfeln in der Kche.Suppen, Salate, Apfel-Fisch-Gerichte, Fleisch-Gerichte, vegetarische Gerichte, Desserts, Kuchen und Torten, Gebck und Brot, Konfitre und Kompott in all diesen Rezeptarten haben pfel Verwendung.Zu Beginn findet man eine kleine Apfelkunde, welche die bekanntesten Sorten vorstellt. Die vielen Gerichte zeigen das der Apfel nicht nur in Kuchen und Kompott einsetzbar ist. Durch seine

feine Sure und leichte Se ist er der ideale Begleiter in herzhaften Gerichten. Wie beispielsweise: -Apfel-Karottensuppe- Apfel-Krutersalat mit Ziegenkse-Sommersalat mit Hhnchenkeulen-Gegrillte Dorade mit Apfelfllung-Apfel-Zwiebelkuchen-Herzhaft gefllte pfe mit Salbei-Gnocchi-Apfel-Hack-Quiche-Buntes Herbstgemse mit krossem Speck-Kassler auf Apfelgemse-Ente mit Pfifferlingen, Buchweizenspnen und Calvadospfeln-Pikanter Gemse-Apfel-Auflauf-Herbstliches Ofengemse-Apfel-Rosmarineis-Gedeckter Apfelkuchen mit Craberrys-Apfel Wallnusskuchenund viele weitere leckere Rezepte.Die Rezepte sind alle gut beschriebenen, so dass ein Nachkochen kein Problem ist. Die Rezepte bieten vor allem Menschen mit Apfelernte durch einen Garten, mit groen Apfelbumen viele Verwendungsmglichkeiten.Jedoch finde ich die Zugabe von Apfel, in manchen Rezepten etwas falsch platziert. Gegrillte Dorade mit Apfelfllung, ein Salatteller mit Apfelspalten oder das in einem Obstsalat auch pfe sind versteht sich von selbst.Nicht unpassend aber auch nicht berzeugend, es macht den Anschein alsfehlten noch Rezepte im Buch.Gut gefallen mir die Kuchenrezepte und das Apfel-Rosmarineis.Die Aufmachung des kleinen Einbandes ist sehr schn, jedes Rezept hat ein dazugehriges Foto und ist sehr gut verstndlich aufgeteilt.Es wre schn mehr ber die Apfelsorten zu erfahren oder eine Tabelle die zeigt welche Apfelsorten in welchem Zeitraum Saison haben. Bei einigen beliebten Sorten sind es manchmal nur wenige Wochen, da man sie schlecht einlagern kann.Ich finde Apfelliebe ist eigentlich ein schnes Buch, wenn es nur etwas mehr Information htte.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wirklich tolles Kochbuch rund um kstliche "Apfelkche".Von touche--toutInhalt:- Vorwort- Kleine Apfelkunde- Suppen- Salate- Apfel-Fisch-Gerichte- Apfel-Fleisch-Gerichte- Vegetarische Gerichte- Desserts- Kuchen und Torten- Gebck und Brot- Konfitren, Kompott und Gelees- Getrnke- RegisterEine kleine Apfelkunde gibt uns berblick ber einige der bekannten Apfelsorten (von Braeburn ber Gala bis Topaz) - deren Aroma Verwendung in der Kche.Die Rezepte sind leicht verstndlich geschrieben, beinhalten eine genaue Zutatenliste und eine Schritt-fr-Schritt-Anleitung.z.B.: Apfel-Zwiebelkuchen, Kasseler auf Apfelgemse, Marzipan-Bratpfe mit Krokant-Nssen, Salbei-Apeltaler mit Ziegenkse, Apfel-Walnusskuchen, Krutersuppe mit Apfelstckchen, pikanter Gemse-Apfel-Auflauf usw.Bei jedem Rezept bekommen wir noch einen kleinen Tipp oder ein paar Infos ber eine verwendete Zutat im Gericht.Tolle authentische Fotos der einzelnen Gerichte machen wirklich Lust auf's Nachkochen und Genieen.Von "schnell gemacht einfach lecker" bis "etwas aufwendiger raffiniert kstlich".Nachgekocht habe ich: Apfelbeignets mit Quark, Erfrischender Apfel Smoothie, ApfelkompottAuf meiner "Nachkoch-Liste" steht noch das Apfel-Rosmarin-Eis, das Lammfilet mit Rstkartoffeln und gebratenen Apfelscheiben sowie der Schmortopf mit Calvados-Hhnchen.Das Rezeptregister ist von A-Z sortiert, der innere "Einband" ist total sss in rot mit pfeln dekoriert.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein gelungenes Buch zur Erntezeit!Von TanteUns gefllt das kleine Buch sehr gut. Es ist bersichtlich, schn gestaltet und bietet eine Flle an leckeren und besonderen Rezepten zur Apfelerntezeit- nmlich jetzt. Wir haben in den letzten Wochen viele davon ausprobiert und schon einige Lieblingsrezepte. Insgesamt gibts pro Rezept eine Doppelseite mit schnem, aussagekrftigen Foto. Die Kuchenrezepte haben wir alle ausprobiert, hier mgen wir am liebsten die Apfel- Mandel- Tarte und den Apfel- Ksekuchen. Die Salbei- Apeltaler und der Obstsalat in Schokoladenfrmchen sind bei uns schon fter serviert worden, wenn es was "Besonderes" zu essen geben sollte. Schmeckt super und sieht toll aus. Apfel- Spitzkohlsalat, Zwiebel- Apfelkuchen, Apfel mit Hack gefllt sind weitere Rezeptideen, die es bei uns sicher fter geben wird. Alles ist klar und gut nachvollziehbar beschrieben und mit kleinen Tipps mit Extra- Foto versehen. Gut gefallen haben mir auch die Vorschge zu unterschiedlichen Mglichkeiten, Gelee- Glser zu beschriften oder zu verzieren. Ein gelungenes Buch zur Erntezeit!

ProduktbeschreibungWir lieben pfe! In herzhaften Gerichten, Obstkuchen, als Most, in selbstgemachter Konfitre, zum Dessert oder einfach direkt vom Baum - jederzeit verfhren sie uns mit ihrem s-suerlichen Aroma und sind ein erfrischender, gesunder Genuss. Wenn im Herbst die Apfelbume berreichlich tragen und die Ernte verspeist werden will, brauchen wir viele Anregungen, diese rotbckigen Vitaminbomben zu kulinarischen Kstlichkeiten zu verarbeiten. Hier finden Sie eine Flle von herzhaften bis sen Rezepten und dazu passende Tipps. Ob herzhafter Apfelaufwurf, Ente mit Calvadospfeln, gefllte pfe mit Salbeignocchi, Apfelbeignets, Apfelchutney oder Apfel-Rosmarin-Eis - jedes der Rezepte schmeckt noch kstlicher als das vorhergehende.

KurzbeschreibungWir lieben pfe! In herzhaften Gerichten, Obstkuchen, als Most, in selbstgemachter Konfitre, zum Dessert oder einfach direkt vom Baum - jederzeit verfhren sie uns mit ihrem s-suerlichen Aroma und sind ein erfrischender, gesunder Genuss. Wenn im Herbst die Apfelbume berreichlich tragen und die Ernte verspeist werden will, brauchen wir viele Anregungen, diese rotbckigen Vitaminbomben zu kulinarischen Kstlichkeiten zu verarbeiten. Hier finden Sie eine Flle von herzhaften bis sen Rezepten und dazu passende Tipps. Ob herzhafter Apfelaufwurf, Ente mit Calvadospfeln, gefllte pfe mit Salbeignocchi, Apfelbeignets, Apfelchutney oder Apfel-Rosmarin-Eis - jedes der Rezepte schmeckt noch kstlicher als das vorhergehende.ber den Autor und weitere MitwirkendeAnke von Heintze, geboren 1968 in Kiel, arbeitet seit 1991 als Fotoredakteurin mit Schwerpunkt Produktion und Entwicklung fr verschiedene Zeitschriften, u.a. TV Spielfilm, Tomorrow, OK Magazin, TV Digital, etc. Nebenbei schreibt sie eigene Bcher. 2007 rndete die Hobbykchin und Imkerin die Redaktions- und Fotoagentur Bilderschaft Medien GmbH, die

sich vorwiegend mit Food-, Garten- und Wohnthemen befasst. Anke von Heintze lebt mit ihrem Mann, ihren beiden Kindern, einem Hund, 5 Hühnern, 2 Kaninchen, 4 Goldfischen, 7 Bienenvölkern und einem Pferd am Hamburger Stadtrand. Hester Wilde wurde 1963 in Edinburgh geboren. Die ursprünglich in der Werbebranche tätige Mutter zweier Töchter begann während der Babypause sich ihrem Talent zum Kochen und Dekorieren zu widmen. Seit 6 Jahren arbeitet sie als freie Foodredakteurin für den Gong-Verlag München und die Bildershaft Medien GmbH. Hester Wilde lebt mit ihrer Familie in Hamburg