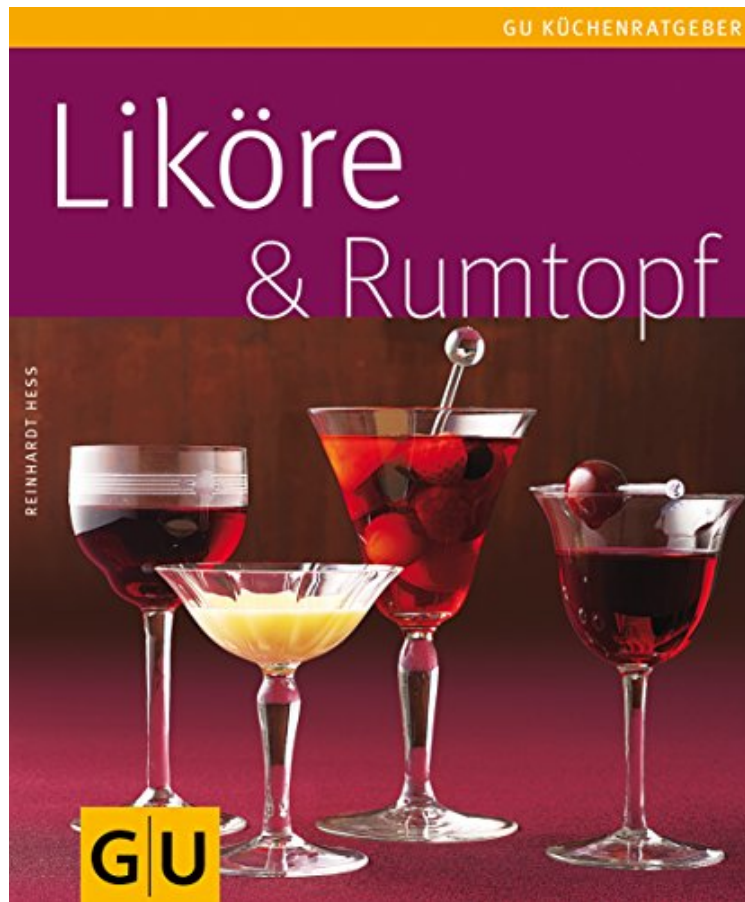


(Download) Likre Rumtopf (GU KchenRatgeber)

Likre Rumtopf (GU KchenRatgeber)

Von Reinhardt Hess

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #138424 in BcherMarke: GU 613Verffentlicht am: 2008-02-06Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 7.83 x .31b x 6.57l, Einband: Taschenbuch64 SeitenEK-Bielefeld | File size: 19.Mb

Von Reinhardt Hess : Likre Rumtopf (GU KchenRatgeber) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Likre Rumtopf (GU KchenRatgeber):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. lecker ;-)Von U. WolterWem das Fachchinesisch mancher Rezeptbcher zu umstndlich erscheint, der sollte auf GU-Ratgeber zurckgreifen. Leicht umzusetzende Rezepte, gute Zusatzinfos und ansprechende Bilder - eben ein GU-Produkt ... ;-)Bei manchen Likren braucht man zwar etwas Geduld, aber das Ergebnis spricht dann fr sich ...1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte fr fruchtige AlkoholikaVon LeseratteLeider gibt es keine fertigen Produkte - Frchte in Alkohol - mehr zu kaufen. So habe ich meinen alten Rumtopf wieder aktiviert. Die Rezepte sind - wie immer bei den Bchern von GU - sehr gut.5 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnVon PhilippeDas Buch ist randvoll mit sehr guten Anregungen. Man bekommt schon beim ersten Durchlesen viele eigene Ideen. Die Rezepte sind gut realisierbar, und knnen auch genau so nachgemacht werden. Bei einigen (!) Creme- und Sahnelikren wren mehr Details wnschenswert (wie lange haltbar, auf welche Weise zu erhitzen ..). Zu einigen Zutaten

wre noch mehr zu sagen gewesen. Beispiele: Zu den unbehandelten Rosenblten, oder dass es auer der blichen Minze noch sehr viele gute Fruchtgeschmackminzen gibt, die leicht anzubauen sind und weniger Menthol enthalten, oder dass die Kornelkirsche ein Wildobst namens "Cornus mas" ist, etc. berhaupt ist ein echtes Manko des Buches das Fehlen lateinischer Pflanzennamen, diese sollten eine Selbstverstndlichkeit sein - nur so knnen in Grtnereien und Apotheken betreffende Pflanzen gefunden werden. Auerdem besteht sonst Verwechslungsgefahr, etwa beim Johanniskraut oder dem Sonnenschen. - Reiner Rosenlikr fehlt leider ganz. Die Fotos sind ansprechend und schn. Ergnzung: Kornel"kirschen" sind im Gegensatz zu S- und Sauerkirschen Hartriegelgewchse, sie sind auch als Frhblher gut fr Bienen. Die Sorte "Jolico" ist grofrchtig, es muss aber eine Befruchtersorte dazu gepflanzt werden. Ernte: Dann, wenn die Beeren ganz dunkel sind (das steht auch im Buch). Dann gibt es Gummibren - Aroma. - Trotz der vielen Nrgelei, die ich jetzt von mir gegeben habe: Ein Buch, das in keinem Haushalt fehlen sollte, oder aber ein schnes, sinnvolles Prsent.

ProduktbeschreibungLikre Rumtopf

KurzbeschreibungDer neue Trend im Glas: Selbstangesetztes mit jeder Menge Frucht, Krutern und Gewrzen. Nicht einfach nur hochprozentig, sondern hundertprozentig aromatisch!Kruterwrzige Schnpse aus dunklen Klosterkchen, die Verdauung und guter Laune gleichermaen dienen, Omas cremiger Eierlikr oder ein Rumtopf, der die ganze Obstpracht des Sommers konserviert: Selbstgemachte Likre und Schnpse haben Tradition. Heute kommen sie endlich wieder zu Ehre. Bei allen, die das Besondere lieben, zum Selber genieen oder zum Verschenken. Das Schne dabei: Fr Kstlichkeiten wie Schlehenlikr, Zitronen-Melissen-Geist bis zu Bratapfel-Rumtopf, braucht es keine komplizierten Zutaten oder Gertschaften. Lediglich etwas Zeit - denn in der reifen die besten Hochprozentner ganz von alleine.Und da manche Gerichte erst mit Likr und Co. den richtigen Kick bekommen, gibt zustzliche Rezepte fr Desserts, zu denen sie besonders gut passen.Der Verlag ber das BuchDer neue Trend im Glas: Selbstangesetztes mit jeder Menge Frucht, Krutern und Gewrzen. Nicht einfach nur hochprozentig, sondern hundertprozentig aromatisch! Kruterwrzige Schnpse aus dunklen Klosterkchen, die Verdauung und guter Laune gleichermaen dienen, Omas cremiger Eierlikr oder ein Rumtopf, der die ganze Obstpracht des Sommers konserviert: Selbstgemachte Likre und Schnpse haben Tradition. Heute kommen sie endlich wieder zu Ehre. Bei allen, die das Besondere lieben, zum Selber genieen oder zum Verschenken. Das Schne dabei: Fr Kstlichkeiten wie Schlehenlikr, Zitronen-Melissen-Geist bis zu Bratapfel-Rumtopf, braucht es keine komplizierten Zutaten oder Gertschaften. Lediglich etwas Zeit - denn in der reifen die besten Hochprozentner ganz von alleine. Und da manche Gerichte erst mit Likr und Co. den richtigen Kick bekommen, gibt es zustzliche Rezepte fr Desserts, zu denen sie besonders gut passen.ber den Autor und weitere MitwirkendeReinhardt Hess ist am Rand der Hessischen Bergstrasse zwischen Riesling und Spargel aufgewachsen und kam in der Weinwirtschaft seines Onkels bereits frh mit Wein in Berhrung. Whrend seines Geografiestudiums erfuhr er nicht nur viel ber die klimatischen und bodenkundlichen Grundlagen der Weinbaugebiete an Rhein, Main und Mosel, sondern lernte auch deren Erzeugnisse kennen und lieben. Nach dem Diplom machte er sein Hobby zum Beruf und wurde Journalist fr Essen und Wein. Sein Handwerk lernte er bei der Zeitschrift Meine Familie und ich und schrieb Artikel fr verschiedene Weinzeitschriften. Danach leitete er Kochredaktionen bei GRFE UND UNZER und Sdwest. Heute arbeitet er als freier Autor. Reinhardt Hess hat fast 50 Koch- und Weinbcher selbst geschrieben oder daran mitgearbeitet, fnf davon wurden von der Gastronomischen Akademie Deutschland mit Silbermedaillen ausgezeichnet.