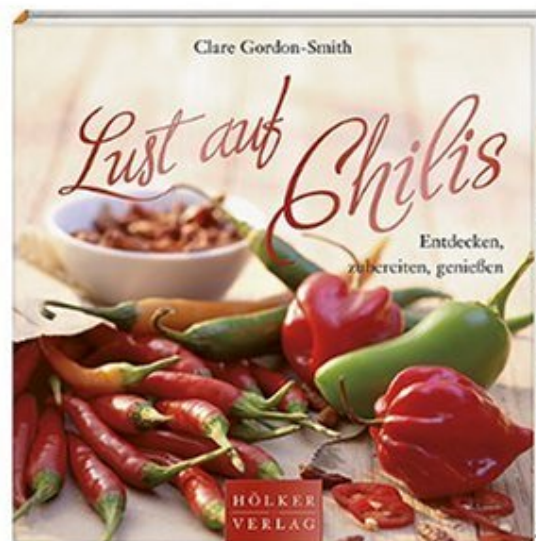


(Pdf free) Lust auf Chilis: Entdecken, zubereiten, genießen

## Lust auf Chilis: Entdecken, zubereiten, genießen

Von Clare Gordon-Smith

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #328612 in BcherMarke: HlkerVerffentlicht am: 2009-02-01Abmessungen: 5.83 x .55b x 5.911, Einband: Gebundene Ausgabe64 Seiten | File size: 24.Mb

**Von Clare Gordon-Smith : Lust auf Chilis: Entdecken, zubereiten, genießen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Lust auf Chilis: Entdecken, zubereiten, genießen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mehr erwartet!Von kEs steht die Einfhrung gibt einen berblick ber die Chilisorten und die verschiedenen Schrfgrade! Hier htte ich mir mehr erwartet! Das Buch ist recht klein, aber da bin ich selbst schuld, habe nicht auf die Grenangaben geachtet! Und die Einfhrung besteht nur aus 2 Seiten! Hier htte ich gerne mehr Info gehabt vor allem bzgl. der versch. Sorten und ihren Schrfen, da es steht: berblick ber die weltweit wichtigsten Sorten!! Wenig beschrieben und zuwenige Bilder fr mein Gefhl.Die Rezepte dagegen sind gut ausgesucht und jedes mit passendem Foto. Hier kann ich mir vorstellen einige auszuprobieren.

ProduktbeschreibungHlker 799 Lust auf ChilisFotos: James MerrellDies ist das richtige Geschenk fr Fans der scharfen Kche. Die Einfhrung gibt einen berblick ber die weltweit wichtigsten frischen und getrockneten Chilisorten, die -

**Kurzbeschreibung** Dies ist das richtige Geschenk für Fans der scharfen Küche. Die Einführung gibt einen Überblick über die weltweit wichtigsten frischen und getrockneten Chilisorten, die auf der Schärfskala von mild über pikant bis extra-scharf liegen: z.B. Anaheim, New Mexican Red, Jalapeño, Habanero etc. Im Rezeptteil bieten 30 internationale Highlights der Chiliküche vielfältige Anregungen: Vorspeisen wie Chili-Aoli mit gegrilltem Gemüse oder Fischsuppe mit Jakobsmuscheln und Lampion-Chilis, Hauptgerichte wie Mais-Crêpes mit Chiligemüse und Tomatensalsa oder Schweinefleisch mit Apfel-Chili-Chutney und scharfe Begleiter wie Avocado-Relish und Chili-Mais-Muffins mit Chili-Limetten Butter.