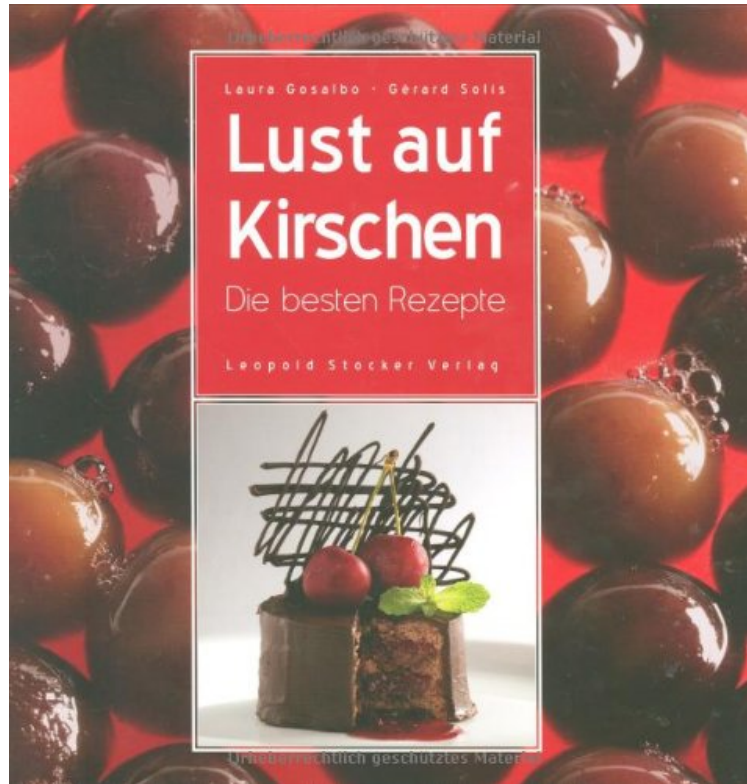


(Download pdf) Lust auf Kirschen: Die besten Rezepte

Lust auf Kirschen: Die besten Rezepte

Von Laura Gosalbo, Gerard Solis

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #927600 in BcherVerffentlicht am: 2007-04Abmessungen: 8.90 x .71b x 8.98l, Einband: Gebundene Ausgabe168 Seiten | File size: 50.Mb

Von Laura Gosalbo, Gerard Solis : Lust auf Kirschen: Die besten Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Lust auf Kirschen: Die besten Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die besten Rezepte wertvolle InformationenVon Thorsten WiedauDie Kirschen Saison steht wieder vor der Tr und es wird Zeit zu sehen, was man alles mit Kirschen machen kann. Die Autoren Laura Gosalbo Gerald Solis zeigen in ihrem Buch LUST AUF KIRSCHEN die Vielfalt der Kirsche auf und geben auf interessante Informationen zu Hintergrnden.Kirschen sind lecker, Kirschen sind gesund und Kirschen lassen sich in der Kche vielfltig einsetzen. Das vorliegende Buch LUST AUF KIRSCHEN zeigt in seinem ersten Teil zuerst Basiswissen ber Kirschen, die Sorten, die Besonderheiten, die chemischen Komponenten, die bioaktiven Stoffe und die ernhrungsspezifischen Besonderheiten.Der zweite Teil besteht aus Rezepten, wobei die herzhaften natrlich berwiegen, was wohl Schleckermuler irritieren wird. Doch auch Donauwelle und Schwarzwlderkirchtorte finden sich hier wieder.Schn fotografiert und mit vielen Tipps versehen eignen sich die Rezepte gut zum nachkochen und anschlieendem probieren und genieen. Kirschen sind gut frs Herz und ein Traum fr jede Zunge.Ein Buch das Kirschfans viel Freude bereiten wird.Sehr Empfehlenswert!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was die Kirsche so alles kannVon Media-ManiaWer das Buch aufschlgt, ist erst einmal erstaunt ber den ungewohnt groen Informationsteil. Denn wer meint, schon alles ber Kirschen zu wissen, wird hier eines Besseren belehrt. Ausfhrlich wird die Herkunft der Kirsche beschrieben und ihre Stelle in Indertypischen Legenden. Darauf folgt eine botanische Erklrung des

Baumes und der Frucht sowie eine Abhandlung über die verschiedenen Kirscharten und ihre Eigenschaften. Diejenigen, die im eigenen Garten Kirschbäume haben oder pflanzen möchten, profitieren von den vielfältigen Informationen über Standort, Pflege, Veredelung und Schädlinge. Dann erst wendet sich das Kochbuch der Kirsche selbst zu. Zwar weiß jeder, dass Kirschen lecker schmecken, doch kein Laie hätte geahnt, wie viele bioaktiven Stoffe in ihr enthalten sind und sie so gesund machen. Ebenso erfährt man, wie man sie gezielt bei speziellen Beschwerden einsetzen kann. Diesem Nutzen wird allerdings auch eine Warnung vor ihrer giftigen Wirkung entgegen gestellt. Nachdem man dann wirklich alles über die Kirsche erfahren hat, darf man sich endlich auch den Rezepten zuwenden. Wer meint, hier lediglich Nachspeisen und Kuchen zu finden, irrt gewaltig. Die Rezepte zeigen, wie gut Kirschen mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Geflügel harmonieren können. Und natürlich sind auch diese Speisen enthalten. Als Weiterverwertung werden aber auch kleine Rezepte für Marmelade, Likör und Essig vorgestellt, die teilweise auch in den anderen Rezepten Verwendung finden. Die Weintrinker erhalten am Ende des Buches zusätzlich noch Vorschläge, welche Weinsorten mit welchen Gerichten und Kirscharten kombiniert werden können. Lust auf Kirschen ist eine erschöpfend beschriebene Informationsquelle über die leckeren Steinfrüchte. Von Anbau bis Ernte erfährt der Leser alles, was er wissen muss. Was die Rezepte angeht, so sind diese sehr kreativ und ungewohnt. Anfangs scheinen die Kombinationen unmöglich, doch sobald man sich an eines der Rezepte gewagt hat, merkt man, dass sich die einzelnen Geschmacksnuancen gut ergänzen. Ein schön gestaltetes und umfangreiches Kochbuch über Kirschen, das sich zur großen Freude des Lesers nicht nur um Kuchen und Marmelade dreht, sondern neue Wege aufzeigt, die Kirsche in der guten Küche zu nutzen. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich genügend Rezepte. Von Michaela Engelhardt Endlich kann ich unsere Kirschen nicht nur zu Schnaps, Likör oder Marmelade verarbeiten, nein, ich kann auch noch Rezepte weitergeben für meine Kirschenkunden. Den Kirschenessig auf die schnelle Art habe ich gleich ausprobiert. Geht einfach schnell und schmeckt delikats im Salat. Das Kirschenlikör macht etwas Probleme, da sich die passierten Kirschen gerne unten am Boden absetzen. Man muss es daher vor Gebrauch aufschütteln. Vom Geschmack her aber auch sehr zu empfehlen. Alles andere konnte ich wegen Zeitmangel noch nicht ausprobieren. Die Information vorher hat mir richtig "Lust auf Kirschen" gemacht. Ich würde das Buch sofort wieder kaufen.

Kurzbeschreibung Das Werk des spanischen Starkoches wurde zum weltbesten Kochbuch*) des Jahres 2006 gekürt. Jetzt liegt es in einer deutschen Übersetzung vor. Schon allein die außergewöhnliche Bebilderung macht, was der Titel verspricht: Lust auf Kirschen! Lust auf Kirschen vermittelt im ersten Abschnitt alles Wissenswerte über die beliebte Frucht: Anbau, Sorten und Geschmacksrichtungen, gesundheitliche Wirkungen, Verarbeitungsmöglichkeiten. Für den Rezeptteil hat Gerard Solis die besten kirschartigen Speisen, aber auch mit Kirschen verfeinerte Fleisch- und Fischgerichte zusammengestellt, bis hin zu Getränken wie Kirschlikör und -tee. Die deutsche Ausgabe wird durch traditionelle Gerichte aus der heimischen Küche, wie Kirschstrudel, Schwarzwälder Kirschtorte und Rote Grütze, ergänzt.

*) World Cookbook Award 2006: Weltbestes Themen-Kochbuch