

(Mobile book) Am besten hausgemacht: ber 650 Rezepte und Varianten fr Ketchup, Pommes, Backerbsen, Instantsuppe, Brot, Wurst, Cornflakes, Joghurt, Waffeln, Eis, Krutersalz, Nudeln, Marmelade, Frischkse.

Am besten hausgemacht: ber 650 Rezepte und Varianten fr Ketchup, Pommes, Backerbsen, Instantsuppe, Brot, Wurst, Cornflakes, Joghurt, Waffeln, Eis, Krutersalz, Nudeln, Marmelade, Frischkse.

Von *Cosima Bellersen Quirini*
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #15674 in BcherMarke: Verlag Eugen UlmerVerffentlicht am: 2014-09-11Abmessungen: 10.67 x 1.18b x 7.951, Einband: Gebundene Ausgabe285 Seiten | File size: 57.Mb

Von **Cosima Bellersen Quirini** : **Am besten hausgemacht: ber 650 Rezepte und Varianten fr Ketchup, Pommes, Backerbsen, Instantsuppe, Brot, Wurst, Cornflakes, Joghurt, Waffeln, Eis, Krutersalz, Nudeln, Marmelade, Frischkse.** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised **Am besten hausgemacht: ber 650 Rezepte und Varianten fr Ketchup, Pommes, Backerbsen, Instantsuppe, Brot, Wurst, Cornflakes, Joghurt, Waffeln, Eis, Krutersalz, Nudeln, Marmelade, Frischkse.:**

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte von Grund auf selbst gemacht
Von Mario Martin
Das Buch beinhaltet viele leckere Rezepte von Grund auf selbst gemacht. Es ist mit vielen Bildern bedruckt. Es wre schn gewesen wenn die Beschreibung der Rezepte etwas ausfhrlicher gewesen wre.
8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sooo viele Rezepte zum Selbermachen - sollte eigentlich in keiner Kche fehlen
Von Bloggerhochzwei
Ich habe ja schon einige Bcher von Cosima Bellersen Quirini, aber dieses zahlt zu meinen Lieblingsbchern.
Am besten hausgemacht berrascht uns mit ber 650 Rezepten. Egal ob Butter oder Kse, Wurst, gebeiztes oder eingelegtes, trockene Zutaten, Kuchen, Saucen oder Dipps, selbst Bonbons und Schokolade ist dabei.
Aufgeteilt ist das Buch in die folgenden Kapitel: Frisch gebuttert und gekst Die kleine Hausmetzgerei Aroma in Schwaden Eingelegt und eingekocht Trocknen weniger ist mehr Kartoffeln zum Sattwerden Gerhrt, geknetet und gebacken Saucen, Dipps und Dressings Bonbons, Schoko und Knabbereien
Dieses Selbermachbuch ist wunderschn aufgemacht mit tollen Fotos und einer ansprechenden Aufteilung. Es erinnert so ein bisschen an ein Notizbuch. Die Zutaten sind bersichtlich aufgefhrte und die Zubereitung wird kurz und knackig erklrt. Die Autorin spart auch nicht an Tipps und Erklrungen, so dass eigentlich jeder damit zurecht kommt und auch nichts schief luft. Super auch das Lesebndchen, wobei man hier eigentlich htte einige mehr anbringen knnen. Schon das Cover strahlt soviel Liebe aus, da kann der Inhalt eigentlich nur gut sein.
Beim Durchblttern war ich doch sehr berrascht, was man so alles selber machen kann. Nicht nur Wurst sondern auch Gemsebrhen getrocknet, Backerbsen, Bonbons und Schokolade. Wer jetzt noch fertigen Vanillepudding im blauen Ttchen kauft ist selber schuld. Ich habe direkt mal die Instantgemsebrhe ausprobiert und ihr knnt mir glauben, ist berhaupt kein Aufwand. Das Einzige was lnger dauert ist die Trocknungszeit im Backofen, aber da muss ich ja nicht daneben stehen. Hier wei ich auf jeden Fall was drin ist und vor allem sind keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstcker oder Aroma verarbeitet. Und was ganz wichtig ist, sie schmeckt super lecker!
Fazit: Es ist ein wertvoller Schatz in meiner Kcher und mittlerweile habe ich noch mehr daraus gekocht. Alle Rezepte klappen und ich entscheide selber, welche Qualitt ich verwende. Gerade in einer Zeit, in welcher die Industrie in unseren Nahrungsmitteln immer mehr trickst. Meist ist die eigentliche Herstellung noch um einiges gnstiger und Mll wird nebenbei auch noch gespart. Ich mchte das Buch nicht mehr missen!
3 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mhhh
Von Andrea
Ja, gut. Das Buch ist nicht schlecht. Aber wenn ich es vorher genau htte ansehen knnen, htte ich es mir nicht gekauft. Ich habe bereits einige Bcher mit diesem Thema und da ist es okay. Ich hatte mir mehr versprochen und war etwas enttuscht. Wer noch kein Buch zu diesem Thema hat, fr den ist es sicher in Ordnung.

Produktbeschreibung
ber 650 Rezepte und Varianten fr Ketchup, Pommes, Backerbsen, Instantsuppe, Brot, Wurst, Cornflakes, Joghurt, Waffeln, Eis, Krutersalz, Nudeln, Marmelade, Frischkse.
Gebundenes Buch
Die neue Kchenbibel fr Selbermacher- Altbekanntes und Ausgefallenes fr die ganze Familie- Perfekt fr alle, die nicht nur nachkochen wollen, sondern auch selbst gern kreativ werden - Rezepte von Ach, DAS kann ich auch selber machen? bis Oh, DIE Variante kenne ich noch gar nicht Hausgemachte Kstlichkeiten, selbst buttern, ksen, wursten, ruchern, trocknen, einkochen, einlegen oder backen. Jedes Kapitel glnt mit ausfhrlichem Basiswissen zu Zutaten und Handgriffen, gibt Begriffserklrungen und ermuntert dazu, selbst auszuprobieren. Mit vielen Tipps und Kniffen der Autorin und tollen Sonderseiten wie Babybrei kochen, Ksereste verwerten, Instant-Suppen fr den Vorrat oder vegetarische Wurst.

Kurzbeschreibung
Die neue Kchenbibel fr Selbermacher- Altbekanntes und Ausgefallenes fr die ganze Familie- Perfekt fr alle, die nicht nur nachkochen wollen, sondern auch selbst gern kreativ werden - Rezepte von Ach, DAS kann ich auch selber machen? bis Oh, DIE Variante kenne ich noch gar nicht Hausgemachte Kstlichkeiten, selbst buttern, ksen, wursten, ruchern, trocknen, einkochen, einlegen oder backen. Jedes Kapitel glnt mit ausfhrlichem Basiswissen zu Zutaten und Handgriffen, gibt Begriffserklrungen und ermuntert dazu, selbst auszuprobieren. Mit vielen Tipps und Kniffen der Autorin und tollen Sonderseiten wie Babybrei kochen, Ksereste verwerten, Instant-Suppen fr den Vorrat oder vegetarische Wurst.
ber den Autor und weitere Mitwirkende
Cosima Bellersen Quirini, geboren 1960 in Freiburg/Breisgau und in Singen, in der Nhe des Bodensees aufgewachsen, lebt seit 1987 in Celle, ist mit einem Mediziner verheiratet und mehrfache Mutter. Seit einigen Jahren arbeitet die ausgebildete Buchhndlerin und Mediatorin nach einer langen Familienphase berwiegend als Autorin. Ihre Themen sind Geschichte, Krimi, Celle, Medizin, Kochen und Lyrik, sowie alles rund um das Thema "Selbermachen" - von Aprikosenlseife bis Ziegenkse.