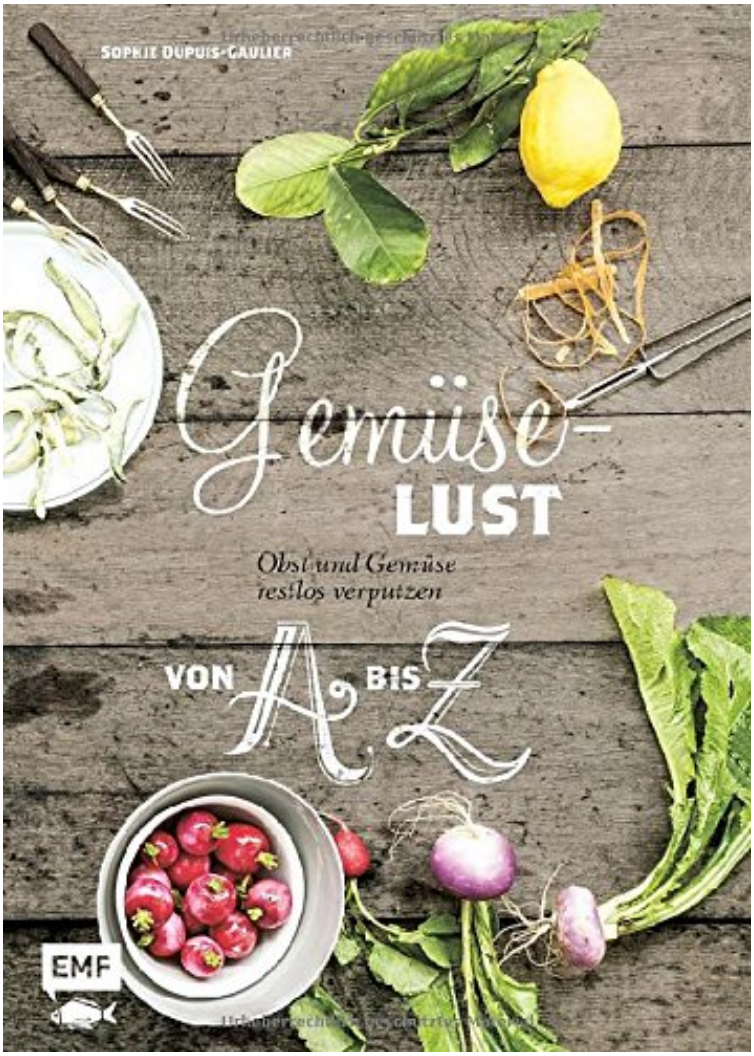
[Mobile pdf] Gemselust von A bis Z: Obst und Gemse restlos verputzen

Gemselust von A bis Z: Obst und Gemse restlos verputzen

Von Sophie Dupuis-Gaulier
**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*



DOWNLOAD READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #521144 in BcherVerffentlicht am: 2014-10-01Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 79.Mb

Von Sophie Dupuis-Gaulier : Gemselust von A bis Z: Obst und Gemse restlos verputzen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gemselust von A bis Z: Obst und Gemse restlos verputzen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kstliche Rezepte ermglichen eine restlose Verwertung von Gemse!Von RJ + YDJDas Kochbuch Gemselust von A bis Z von Sophie Dupuis-Gaulier, erschienen in der Edition Fischer, ist ein Gemsekochbuch der besonderen Art. Es geht nicht nur um leckere Rezepte verschiedener Gemsesorten, sondern um die Verarbeitung des einzelnen Gemses von A bis Z.Denn mit Blttern, Schalen und Stngeln lassen sich kstliche Gerichte zubereiten. Ist es nicht eine Verschwendung die Bltter von Mhren, weien Rben oder Berge von Apfelschalen wegzuwerfen?Diese Frage stellte sich die Autorin und

entwickelte kstliche Gerichte die in diesem Buch zu finden sind. Es geht darum: Wie kann man diese Schalen, Strnke und Bltter verwenden? Wie kann es gelingen, diesen Schatz an Zutaten als Grundlage fr originelle und leckere Rezepte zu nutzen?Das Ergebnis kann sich sehen lassen, mit kstlichen Gerichten wie:-Kalte Suppe von Erbsenschoten mit Korianderkraut-Erbsenflan mit Zitronenmelisse-Zwiebel-Sardellen-Kuchen-Suppe von Radieschen Blttern mit hausgemachten Croutons-Tomatenchips mit Pecorino und Oregano-Frhlingspizza-Kabeljau mit Kruste aus Zitronenzesten und Haselnssen-Zitronen-Limonade-Tempura von Zucchinischalen-Beignets von Apfelschalen-Apfelgele und Cremeschnitten mit Ziegenkse-Tarte mit pfeln, Camembert und Kreuzkmmel-Pana cotta vom Hokaidokrbis mit Krbiskern-Krokant-Spaghetti mit Pesto von Karottenblttern-Karotten-Kaviar mit Kreuzkmmel und Grissini-Chips von Kartoffelschalen mit Thymian und Parmesan-Rote Beete in Salzkruste-Teigtaschen mit Hhnerbrust und Rbenbltternund vielen weiteren leckeren Rezepten.Alle Zubereitungen sind sehr gut erklrt und in einzelne Arbeitsschritte unterteilt. Die meisten Rezepte sind zudem eher einfach und unkompliziert. Wer sein Obst und Gemse mit Stumpf und Stiel verarbeitet, sollte unbedingt Produkte aus biologischem Anbau kaufen.Schlielich konzentrieren sich nicht nur die Vitamine, sondern auch Rckstnde von Pestiziden und anderen Spritzmitteln in der Schale und in den Blttern.Um eine optimale Haltbarkeit zu gewhrleisten, ist es wichtig, Obst und Gemse mglichst vor Licht zu schtzen.Das Gemsefach des Khlschrankes ist der ideale Aufbewahrungsort fr derart empfindliche Waren.Das Buch ist unterteilt in Frhjahr/Sommer und Herbst/Winter. Die wichtigsten Gemsesorten dieser Jahreszeit, werden alphabetisch mit ihren Rezepten vorgestellt.Ich finde Gemselust von A bis Z ein tolles Buch was uns mit leckeren Rezepten Gemse komplett zu verwerten.Besonders erwhnenswert ist in sehr hochwertiger Aufmachung des Einbandes. Mit stabilem Deckel und Prgedruck, sowie einer Stoffeinbindung.Durch die vielen schnen Fotos und einem jungen Layout ist das Buch sehr ansprechend und jedes Gericht gekonnt in Szene gesetzt.Sehr empfehlenswert!

KurzbeschreibungVon A wie Apfeltarte mit Camembert bis Z wie Zitronenlimonade lassen diese verlockenden Rezepte keine Wnsche offen. Wecken Sie Ihre Gemselust mit 40 saisonalen Inspirationen fr Apertitifs, Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts und Getrnke. Lassen Sie sich von Crme brule mit Krbis, Karottenschalen-Chutney oder glasierten Radieschen verfhren viele weitere vegetarische Rezepte laden Sie ein, die kulinarische Vielfalt der Jahreszeiten zu entdecken. Und fr die volle geschmackliche Entfaltung der Gerichte kommt von den Blttern ber die Stngel bis hin zu den Schalen alles auf den Teller!