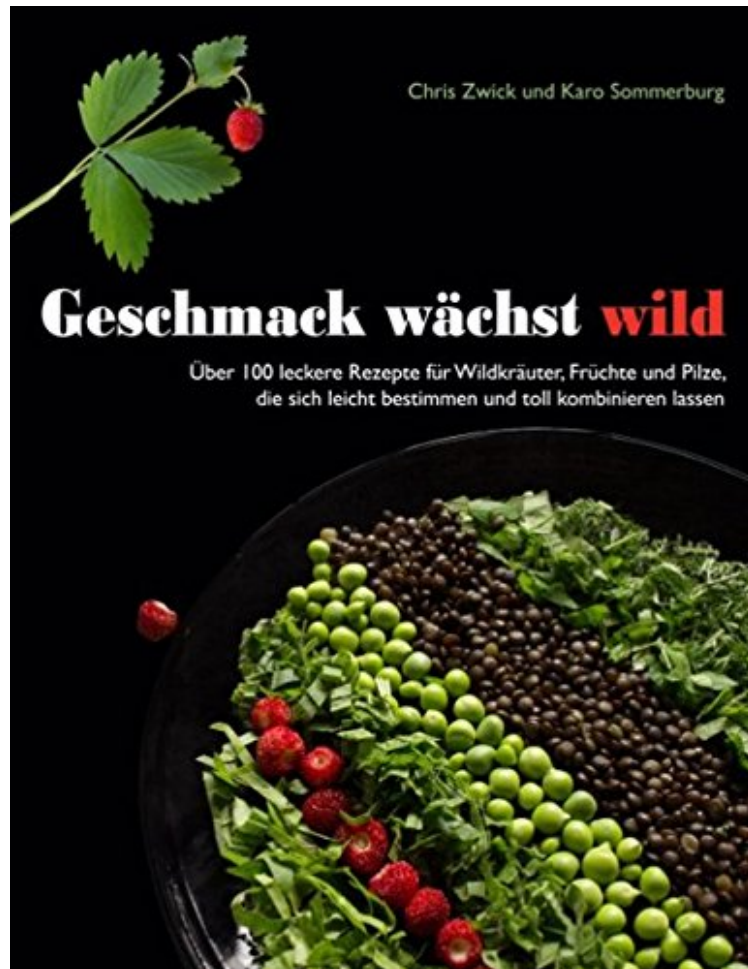


(Download pdf) Geschmack wchst wild: ber 100 leckere Rezepte fr Wildkruter, Frchte und Pilze, die sich leicht bestimmen und toll kombinieren lassen

Geschmack wchst wild: ber 100 leckere Rezepte fr Wildkruter, Frchte und Pilze, die sich leicht bestimmen und toll kombinieren lassen

Von Chris Zwick, Karo Sommerburg

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #1150610 in BcherVerffentlicht am: 2016-02-29Abmessungen: 8.70 x .59b x 6.73l, Einband: Taschenbuch156 Seiten | File size: 34.Mb

Von Chris Zwick, Karo Sommerburg : Geschmack wchst wild: ber 100 leckere Rezepte fr Wildkruter, Frchte und Pilze, die sich leicht bestimmen und toll kombinieren lassen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Geschmack wchst wild: ber 100 leckere Rezepte fr Wildkruter, Frchte und Pilze, die sich leicht bestimmen und toll kombinieren lassen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Spaziergang mit BeigeschmackVon KundeNach erstem lustvollen Durchblttern hat mir das Buch groe Lust auf einen

ersten Beutezug - getarnt als Familienspaziergang - gemacht. Besonders die hinten im Buch aufgeführte "Was isst sich womit zubereiten"-Rubrik führt sicher zum freudigen Einsammeln sämtlicher Kräuter und Früchte - da sich ja scheinbar aus fast allem und jeglicher Menge irgendetwas Tolles zaubern lässt. Eine wahre Bereicherung für so ein Stadtpflänzchen wie mich, dass sich nun ohne Vorwissen, aber dafür mit diesem schlaun Buch ausgestattet, auf Erkundungstour ins städtische Umland aufmachen wird. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. super lecker, verlockend und informativ. Von Kunde Gaumenfreuden und Tipps durch das ganze Jahr. Sehr zu empfehlen für Naturliebende. Eine sorgfältige, einfallreiche Gestaltung und Zusammenstellung ist sichtbar. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker - machbar - lehrreich!! Von Kunde Tolle Rezepte und wunderschöne Bilder! Hilfreich nach Jahreszeiten geordnet. Gefallen haben mir auch die spannenden kleinen Interview-Artikel zwischen den Rezepten.

Kurzbeschreibung Geschmack wächst wild: über 100 leckere Rezepte für Wildkräuter, Früchte und Pilze, die sich leicht bestimmen und toll kombinieren lassen. Die eigene Ernte auf dem Teller macht Freude. Wer keinen Garten hat, muss darauf nicht verzichten. Unsere Natur hat nämlich auch Geschmack! Dieses Buch widmet sich den "Best of" der wilden Ernte. Dem, was wirklich außergewöhnlich gut schmeckt und hierzulande weit verbreitet ist. Darunter Evergreens wie Bittermelde, Haselnuss und Heidelbeere. Aber auch viel zu selten aufgetischtes wie Sauerampfer, Holunderpilz oder Heckenrose. 40 Aromen werden in über 100 vegetarischen Gerichten immer wieder neu kombiniert. "Wild Fusion" heißt das Konzept. Der Bogen der kulinarischen Inspirationen reicht von den Kanaren über Tirol und Schwaben bis nach Indien und Japan. Meist sind die Rezepte ganz einfach, manchmal raffiniert. Die Würze jeder Saison wird pfiffig konserviert, sodass noch im Herbst Veilchen und Brombeeren eine reizvolle Liaison eingehen können. Um dabei schonend, also dem jeweiligen Artenvorkommen gemäß, ernten zu können, gibt das Register an, welche Mengen für jedes Rezept gebraucht werden. Fundort-Steckbriefe stellen Pflanzengemeinschaften an ihren natürlichen Standorten vor. Zu denen, wenn man Wildpflanzen züchtet, immer weiter Gärten hinzukommen. In 6 Experten-Interviews rund um die wilde Ernte werden rechtliche Fragen beantwortet, pflanzliche Inhaltsstoffe vorgestellt und regionale Unterschiede in der Artenvielfalt erklärt. Best-Practice-Beispiele zeigen, wie Städte und Landschaften "genießbar" für uns alle werden können. (...) Auf Spaziergängen Essbares zu pflücken und zuhause aufzutischen, liegt voll im Trend. Chris Zwick und Karo Sommerburg zeigen, was draußen zu sammeln sich wirklich lohnt. Sie vermitteln Geschmackserlebnisse, die man nicht im Supermarkt kaufen kann. Lust auf Landküche - Juli 2016