

(Free and download) Hokkaido, Zucchini und Co. - Meine besten Krbisrezepte

## Hokkaido, Zucchini und Co. - Meine besten Krbisrezepte

Von Markus Wagner

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #588666 in BcherVerffentlicht am: 2011-09-01Abmessungen: 8.54 x .59b x 6.50l, Einband: Gebundene Ausgabe88 Seiten | File size: 52.Mb

**Von Markus Wagner : Hokkaido, Zucchini und Co. - Meine besten Krbisrezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Hokkaido, Zucchini und Co. - Meine besten Krbisrezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. MACHT LUST AUF HERBSTLICHES KOCHENVon Seidi211012Mit diesem handlichen Kochbchlein kommt in der Kche keine Langeweile auf ... eine Krbis- oder Zucchini-"schwemme" hat keine Chance, denn mit raffiniert ausgedachten Rezepturen ldt der Autor Markus Wagner zu immer wieder neuen Kochabenteuern in der Kche ein. Und diese Experimente lohnen allemal, da sie sehr schmackhaft gelingen werden, einfach zuzubereiten sind und von "Standardrezepten" aus den Bereichen Krbis und Zucchini weitestgehend abweichen.Whrend der "Krbli-Kuchen" bereits zum Frhstck aufgetischt werden kann, verfhren zahlreiche Vorspeisen oder Beilagen bei Brunch oder kleinem Mittagstisch, whrend ausgeklgelte Haupt- und Nachspeisen ein gemtliches Zusammensitzen beim Abendessen

einluten. Die Vielfalt der Geschmacksrichtungen macht Lust, das Buch "durchzukochen" - "Krbis-Pickles" wartet mit Schärfe und Se auf, das sahnige "Krbis-Mousse" ist einfach nur lecker, da scharf und s und, wie alle Rezepte in diesem Buch, fotografisch in sehr ansprechender Weise dargestellt. Gnocchis, Puffer, Risotto, Suppen, Eintöpfe, Konfekt ... die Auflistung ist lang und es lohnt allemal, dieses Buch als festen Bestandteil der spätsommerlich-herbstlichen Küche zu sehen. Das Zubereiten der Speisen ist schrittweise und in gut verständlicher Weise beschrieben. Während die Zutaten die Rezeptur einleiten, finden sich Tipps am Ende des Rezeptes. Ein wirklich empfehlenswertes Buch! 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine besten Krbisrezepte von Thorsten Wiedau. Ich finde Krbis toll, ich mag gerne Krbis, insbesondere wenn er s-sauer eingelegt ist oder das besonders schmackhafte Krbisbrot. Was finden wir in dem Buch HOKKAIDO, ZUCCHINI und Co von Markus Wagner? Nicht nur Herzhaftes sondern auch sehr Krbisrezepte. Nicht nur der Krbis selbst sondern auch Krbiskernrezepte - der Steirische Krbis ist wohl der Beste. Nein, das Buch bietet dem Krbisfan einige Anregungen wenn es auch hätte mehr sein können. Aber für die verschiedenen Varianten gebe ich ein großes Lob, mir haben die Krbiskrapfen noch am besten geschmeckt. Empfehlenswert!

**Produktbeschreibung** Herbstzeit ist Krbiszeit! Hierzulande schon fast vergessen, war der Krbis früher ein Liebling in Gromutters Küche, die ihn in unzähligen Variationen zuzubereiten wusste. Doch mittlerweile erlebt er sein kulinarisches Comeback: Von einem ehemals einfachen Essen für arme Leute ist der Krbis zu einer Delikatesse geworden, die an Vielseitigkeit kaum zu überbieten ist.

**Kurzbeschreibung** Herbstzeit ist Krbiszeit! Hierzulande schon fast vergessen, war der Krbis früher ein Liebling in Gromutters Küche, die ihn in unzähligen Variationen zuzubereiten wusste. Doch mittlerweile erlebt er sein kulinarisches Comeback: Von einem ehemals einfachen Essen für arme Leute ist der Krbis zu einer Delikatesse geworden, die an Vielseitigkeit kaum zu überbieten ist. Die Rezepte reichen von süß bis pikant, von Suppen und Vorspeisen über Hauptspeisen und Beilagen bis zum Dessert. Über den Autor und weitere Mitwirkende: Markus Wagner ist Slow Food-Mitglied und hat dort die Vorzüge von guten und fair erzeugten, regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu schätzen gelernt. Er wurde in seiner Kindheit mit eingemachtem, s-saurem Krbis traktiert, der als beliebter Nachtisch jeden Herbst bis tief in den Winter auf dem Tisch stand. Dass Krbis mehr kann und Zutat für viele unvergleichliche Gerichte ist, zeigt dieses Buch.