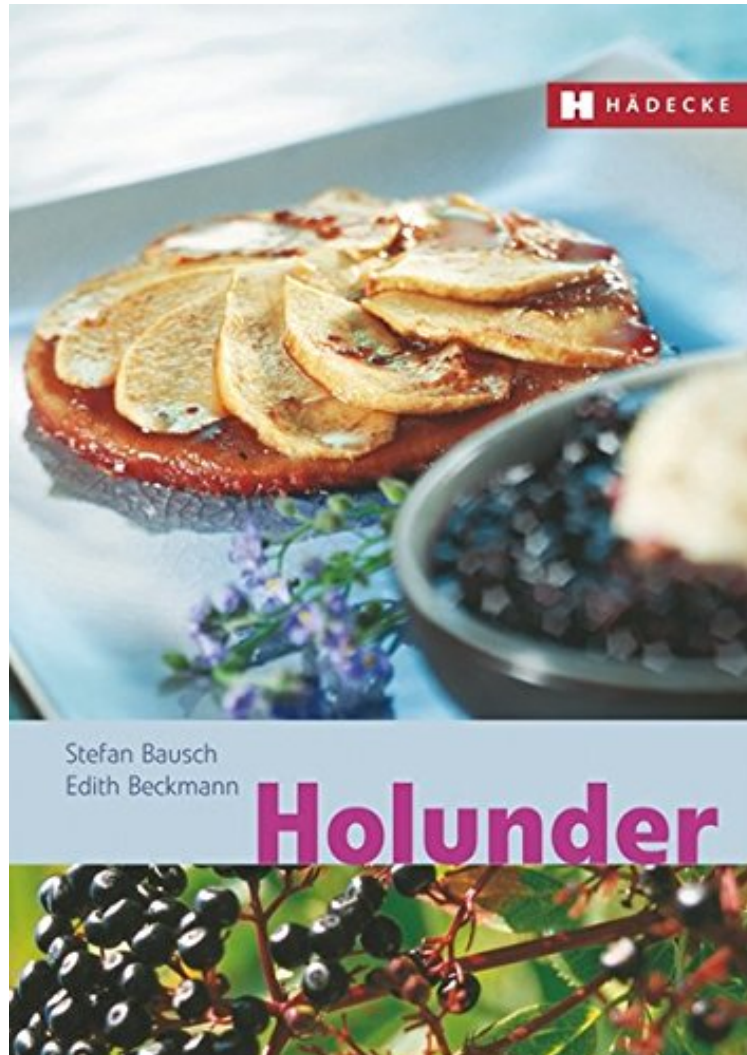


(Free pdf) Holunder

Holunder

Von Stefan Bausch, Edith Beckmann
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #683521 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-25Abmessungen: 9.02 x .59b x 6.34l, Einband: Gebundene Ausgabe92 Seiten | File size: 16.Mb

Von Stefan Bausch, Edith Beckmann : Holunder before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Holunder:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. hatte mir mehr erhofftVon Stefan Daniela Krawczykin diesem Buch sind die holundersorten, anbau und nutzen beschrieben. hierbei fehlt mir aber auch ein bisschen was ber mgliche schdlinge (z.b. Holunderblattlaus) und deren bekmpfung.der grte teil des buches widmet sich rezepten. bei den mahlzeiten handelt es sich zu 90% um wildgerichte in verbindung mit holundersauce. da hatte ich mir mehr abwechslungs erwartet.bei den desserts sind die klassiker (holunderbeerkompott, holunderbltenkchlein) sowie sspeisen und brotaufstriche enthalten. teilweise sind die rezepte

recht seltsam, da die Zutaten zu versch. Jahreszeiten reifen und eigentlich gar nicht miteinander frisch im Garten zu ernten sind: z.B. Kirschen-Holunderblüten-Sirup mit Himbeercoulis, dagegen fehlen z.B. Rezepte wie Holunder-Rotweingelee... 11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte für alle Gänge des Mens Von Regina Karolyi Wozu lässt sich Holunder verwenden? Da der Busch recht verbreitet ist, gehen einem leichter die Rezepte als die Beeren aus. Das vorliegende Kochbuch beweist, dass man aus Blüten und Früchten des Holunders eine beträchtliche Zahl von Köstlichkeiten zaubern kann. Die Rezepte decken, mit Ausnahme von Vorspeisen, jeden Gang eines Mens ab. Unter den Hauptgerichten findet man vor allem Wildvariationen, denn zum Wild passt eine Sauce oder Kruste mit herbem Holunder besonders gut. Wer kein Wild mag, versucht sich vielleicht gern an "Poulet Kiev" mit Parmesan-Kartoffeln, ergänzt von selbst gemachtem Holunderbeeren-Chutney. Das Holunderbeer-Rotkraut (ganz klassisch enthält es auch Pfeffer) ist eine feine Beilage zu allerlei Fleischgerichten. Vegetarier kommen zum Beispiel mit der Gebackenen Rotkraut-Holunder-Rolle auf ihre Kosten. Sehr vielseitig präsentiert sich das Spektrum der Desserts mit Holunder. Holunder-Panna-Cotta mit Birnenkompott sieht toll aus und schmeckt auch so, um nur ein Beispiel zu nennen. Auch allerlei Gebäck lässt sich aus Holunder herstellen. Für leckere Getränke mit und ohne Alkohol gibt es ebenfalls etliche Rezepte, darunter rasch umsetzbare wie den Würzigen Holunderpunsch oder Erdbeer-Holunderblüten-Kir, aber auch den aufwendigen Holunderblütensekt. Ist die Holunderernte reichlich ausgefallen, so wird man den Segen mittels der Rezepte für Konfitüren, Kompott, Gelee und Chutneys rasch bewältigen. Als wahrer Verwandlungskünstler, wie er sich im Verlauf des Buchs präsentiert, lässt sich der Holunder mit deftiger Hausmannskost und eleganten Kreationen gleichermaßen kombinieren, verleiht Speisen, Gebäck und Getränken seinen eigenen aromatischen Charakter oder auch nur eine besondere Note und verstreut den Winter in Form von Konfitüre. Die Auswahl der Rezepte lässt wirklich nichts zu wünschen übrig. Wie man es von Hildegarde-Kochbüchern gewohnt ist, sind die Rezepte sehr übersichtlich gestaltet, alle einzelnen Schritte werden beschrieben, sodass auch weniger Gebildete alle Gerichte nachkochen können. Die meisten erfordern zudem keinen sonderlich hohen Zeitaufwand, und die Zutaten finden sich in jedem Supermarkt beziehungsweise beim Fleischer, den Holunder natürlich ausgenommen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Holunder Von Fuzzi Das Buch ist alles in allem nicht schlecht aber so richtig überzeugen konnte es mich nicht. Ein paar gute Rezepte sind allerdings schon dabei.

Kurzbeschreibung Tradition im Trend. In alten Tagen war der Holunder (oder auch Hollerstrauch) ein starker Schutz vor bösen Geistern. Um ihn ranken sich Geschichten und Legenden und auch heute noch findet man ihn oft neben Ställen und neben den Eingangstüren alter Bauernhäuser. Seine Blüten und Beeren haben ihren Platz in der überlieferten Heilkunde und in vielen Regionalrezepten. Sowohl die hellgelben Blüten, die bis in den Juni gepflegt werden und einen köstlichen Duft verströmen, als auch die blauschwarzen oder roten Beeren, die Anfang Oktober reifen, lassen sich zu köstlichem verarbeiten: Gebäck, Kuchen oder Desserts wie Sorbet, Parfait und Holunderbeersuppe. Aber auch Hauptgerichte erhalten durch die Zutat Holunder eine überraschende Note. Der kulinarische Teil wird abgerundet durch Rezepte für Saft, Blüten- und Beerensirup, Blütensekt, Gelee, Konfitüre, Kompott und Chutney. Die umfassende Warenkunde bringt uns die traditionsreiche Pflanze näher: Botanik, Sorten, Tipps für den Hausgarten, Sammeltipps für Blüten und Beeren, Heilkunde und Hausapotheke. Über den Autor und weitere Mitwirkende Stefan Bausch sammelt leidenschaftlich alles, was in der Natur spriest und reift und legt Wert auf naturbelassene Qualität der Produkte. Er lebt heute in der Provence, wo er zusammen mit seiner Frau ein kleines Hotel mit Feinschmeckerlokal führt. Edith Beckmann arbeitet als freie Journalistin für Zeitschriften, Zeitungen und Buchverlage. Die passionierte Hobbygärtnerin befasst sich mit allem, was mit Natur, gesunder Ernährung und Lebensmitteln zu tun hat.