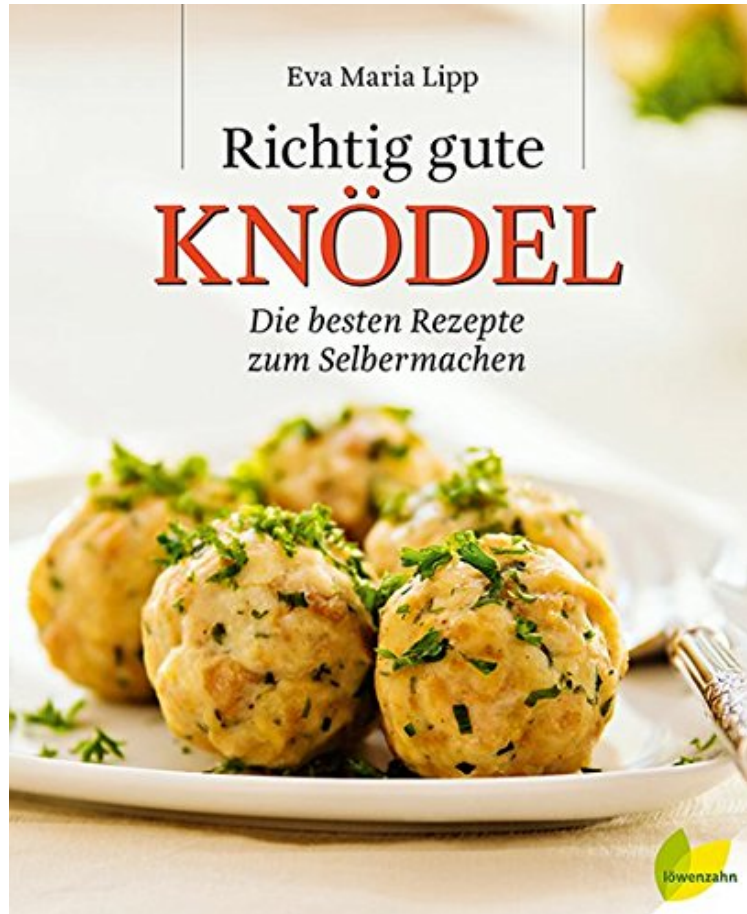


[Free and download] Richtig gute Kndel: Die besten Rezepte zum Selbermachen

Richtig gute Kndel: Die besten Rezepte zum Selbermachen

Von Eva Maria Lipp

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #155812 in BcherMarke: LwenzahnVerffentlicht am: 2016-02-20Abmessungen: 9.88 x .98b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe216 Seiten | File size: 30.Mb

Von Eva Maria Lipp : Richtig gute Kndel: Die besten Rezepte zum Selbermachen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Richtig gute Kndel: Die besten Rezepte zum Selbermachen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sterreichische KcheVon MontklamottIch liebe diese kugelrunden Beilagen! Das Buch ist liebevoll gestaltet und hbsch bebildert. Gleich am Anfang finden sich Fotos zu den einzelnen Teilschritten, von der Teigzubereitung bis hin zur Garung. Daher hat man eine ziemlich genaue Vorstellung davon, wie man ein akurates und formschnes Ergebnis erhlt. Das Auge isst ja bekanntlich mit! Die Rezeptauswahl finde ich sehr gelungen, es sind keineswegs 0815-Rezepte, die man vorher schon hundert Mal gelesen hat. Wobei aber auch die Klassiker nicht fehlen. Die Auswahl ist ohne bertreibung riesig, man findet eine Flle Anregungen. Ich wrde behaupten, es ist fr jeden Geschmack etwas dabei.Ich hatte groen Spa (bereits beim Lesen des Inhaltsverzeichnisses); natrlich noch mehr beim Ausprobieren und freue mich schon auf die nchsten Versuche. Getestet habe ich bisher drei Sachen: die Pizzakndel, die Marzipankndel in Mandelkrokant und die gebackenen Kndelspalten (als Resteverwertung am Folgetag) Alle sind mir auf Anhieb

gelungen und schmeckten mir und meiner Familie richtig lecker. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. HERRLICH, EHRlich, REGIONAL und KSTlich Von Bckerfreund Nachdem ich aus dieser Reihe schon das Brotbackbuch habe, habe ich mir nun auch das Kndelbuch gekauft. Erst als ich es in Hnden hielt, ist mir aufgefallen, dass es gerade erst erschienen ist. Gleich habe ich einige Kndel ausprobiert! Bei mir funktionierten die Rezepte wirklich toll! Jeder Kndel voll gelungen! Die Aufmachung des Buches ist toll. Zu JEDEM Rezept, gibt es ein Foto! In der Machart, wie alle sehr modernen Kochbcher bekannter Kche! Stylisch, reduziert, ehrlich und mit Fotos versehen, bei denen man ins Bild springen mchte, so gut schauen Sie aus! Das Buch hat sich also schon jetzt voll bezahlt gemacht!

Produktbeschreibung Die besten Rezepte zum Selbermachen Gebundenes Buch Jeder Tag ist Kndeltag - kstliche Kndel im Handumdrehen selbst gemacht! Keine Angst vorm Kndelkochen: Diese Rezepte gelingen garantiert! Mit einfachen Anleitungen und wertvollen Tipps und Tricks zeigt Eva Maria Lipp, wie Sie Kndel schnell und einfach selber machen knnen. So wird jeder Tag ein Kndeltag! Wie lange man Kndel kochen muss, wie sie perfekt rund werden, woran man die ideale Konsistenz erkennt, welche Grundzutaten die besten sind, wie man sie verfeinern und variieren kann, womit man Sie am besten kombiniert, wie man Kndelreste verarbeitet und wo fr man einen Eisportionierer brauchen kann - die Kndelexpertin verrt alles, was man ber Kndel wissen muss. Vorbei ist es mit der Sorge um Kndel, die zerfallen oder zu hart werden: Mit den Rezepten von Eva Maria Lipp kommen die Kndel flaumig, zart und kstlich auf den Teller. Wer dieses Buch besitzt, hat in punkto Kndelwissen ausgesorgt! Kstlichkeiten im Kndelkochtopf: S und herzhaft, leicht und deftig Kndel mag einfach jeder - und das liegt auch daran, dass sie herrlich vielseitig sind. Geschmacklich sind sie so abwechslungsreich wie kaum ein anderes Gericht. Man kann sie als Beilage und als Hauptspeise, als Suppeneinlage oder als ses Dessert servieren. Vom klassischen Semmelkndel zum schmackhaften Spinat-Schafskse-Kndel, vom wunderbar sen Schoko-Minze-Kndel zum deftigen Erdpfelkndel mit Lauch-Speck-Flle, gedmpft, gekocht, gebacken, gebraten, vegetarisch und mit Fleisch, vegan, glutenfrei - Eva Maria Lipp prsentiert den sterreichischen Klassiker in einer ganz neuen Vielfalt. - mit Eva Maria Lipp's goldenen Tipps fr gutes Gelingen- traditionelle Klassiker und herrliche Neukreationen- se Kstlichkeiten und herzhaftes Rezept- mit vegetarischen und veganen Kndeln und glutenfreien Varianten- Tipps und Tricks zur Verwertung von Kndelresten-...

Kurzbeschreibung Jeder Tag ist Kndeltag - kstliche Kndel im Handumdrehen selbst gemacht! Keine Angst vorm Kndelkochen: Diese Rezepte gelingen garantiert! Mit einfachen Anleitungen und wertvollen Tipps und Tricks zeigt Eva Maria Lipp, wie Sie Kndel schnell und einfach selber machen knnen. So wird jeder Tag ein Kndeltag! Wie lange man Kndel kochen muss, wie sie perfekt rund werden, woran man die ideale Konsistenz erkennt, welche Grundzutaten die besten sind, wie man sie verfeinern und variieren kann, womit man Sie am besten kombiniert, wie man Kndelreste verarbeitet und wo fr man einen Eisportionierer brauchen kann - die Kndelexpertin verrt alles, was man ber Kndel wissen muss. Vorbei ist es mit der Sorge um Kndel, die zerfallen oder zu hart werden: Mit den Rezepten von Eva Maria Lipp kommen die Kndel flaumig, zart und kstlich auf den Teller. Wer dieses Buch besitzt, hat in punkto Kndelwissen ausgesorgt! Kstlichkeiten im Kndelkochtopf: S und herzhaft, leicht und deftig Kndel mag einfach jeder - und das liegt auch daran, dass sie herrlich vielseitig sind. Geschmacklich sind sie so abwechslungsreich wie kaum ein anderes Gericht. Man kann sie als Beilage und als Hauptspeise, als Suppeneinlage oder als ses Dessert servieren. Vom klassischen Semmelkndel zum schmackhaften Spinat-Schafskse-Kndel, vom wunderbar sen Schoko-Minze-Kndel zum deftigen Erdpfelkndel mit Lauch-Speck-Flle, gedmpft, gekocht, gebacken, gebraten, vegetarisch und mit Fleisch, vegan, glutenfrei - Eva Maria Lipp prsentiert den sterreichischen Klassiker in einer ganz neuen Vielfalt. mit Eva Maria Lipp's goldenen Tipps fr gutes Gelingen traditionelle Klassiker und herrliche Neukreationen se Kstlichkeiten und herzhaftes Rezept mit vegetarischen und veganen Kndeln und glutenfreien Varianten Tipps und Tricks zur Verwertung von Kndelresten wunderschn bebildert Ob Kndelklassiker oder neue Kndelbekanntschaft: Ich kann dieses abwechslungsreiche Kochbuch nur empfehlen! Die Rezepte sind wirklich alltagstauglich: schnell und einfach zum kstlichen Kndelgenuss. Wie in den anderen Kochbchern von Eva Maria Lipp gibt es auch bei den Kndeln wieder eine groe Auswahl an tollen Rezepten. Leicht nachzukochen - gelingt schon beim ersten Versuch!