

(Ebook free) Rmertopf, GU Kchen-Ratgeber

Rmertopf, GU Kchen-Ratgeber

Von Gudrun Ruschitzka

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #355975 in BcherVerffentlicht am: 1998-02-13Einband: Taschenbuch64
Seiten | File size: 22.Mb

Von Gudrun Ruschitzka : Rmertopf, GU Kchen-Ratgeber before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Rmertopf, GU Kchen-Ratgeber:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Top KochbuchVon SallyIch hatte das Buch schon, aber es ging leider verlohren. Drum hab ich es nochmal gekauft. Ich koche gern mit dem Rmertopf und das Buch ist sooo einfach zu befolgen71 von 74 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grundlagen des RmertopfVon TomminbgDieses Buch ist gerade fr diejenigen sehr gut geeignet, die noch nie mit dem Rmertopf gekocht haben. Hier werden Grundlagen vermittelt. Aber die Rezepte sind deshalb nicht langweilig oder "einfach" - nein, hier ist fr jeden etwas dabei. Vom schnellen Alltagsessen bis zum festlichen Braten, von vegetarischen Gerichten bis hin zu Sssspeisen. Wirklich empfehlenswert!4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Guter RatgeberVon TeeleinGuter Ratgeber fr Neueinsteiger . Es vermittelt Grundwissen und man bekommt ein Hndchen fr den Rmertopf .

Kurzbeschreibung Aroma pur? Im Rmertopf schmort alles sanft im eigenen Saft! Eine erfrischend-wrzige Zitronenpoularde, zarter Lachs mit Fenchel oder auch mal ein exotisches Fischcurry hier gibt es viele klassische und moderne Rezepte fr komplette Mahlzeiten und aromatische Beilagen oder Desserts alles aus einem Topf. Whrend die gefllten Kohlrabi oder se Rotwein-Birnen im Ofen leise schmurgeln, knnen Sie sich ruhig anderen Dingen widmen. Denn im Rmertopf brennt nichts an, braucht nichts umgerhrt zu werden und der Herd bleibt sauber! Der Verlag ber das Buch Aroma pur? Im Rmertopf schmort alles sanft im eigenen Saft! Eine erfrischend-wrzige Zitronenpoularde, zarter Lachs mit Fenchel oder auch mal ein exotisches Fischcurry - hier gibt es viele klassische und moderne Rezepte fr komplette Mahlzeiten und aromatische Beilagen oder Desserts - alles aus einem Topf. Whrend die gefllten Kohlrabi oder se Rotwein-Birnen im Ofen leise schmurgeln, knnen Sie sich ruhig anderen Dingen widmen. Denn im Rmertopf brennt nichts an, braucht nichts umgerhrt zu werden und der Herd bleibt sauber! ber den Autor und weitere Mitwirkende Gudrun Ruschitzka begann als Kchin ihre berufliche Laufbahn. Die Bibliothekarsschule in Leipzig und mehrere Semester Kunstgeschichte vertieften ihr Interesse an Bchern, an Kultur und Lebensart. Seit 25 Jahren lebt sie inzwischen in Mnchen, arbeitete bei einem international renommierten Partyservice und hat bereits mehrere Kochbcher bei Grfe und Unzer verffentlicht sowie an vielen mitgewirkt.