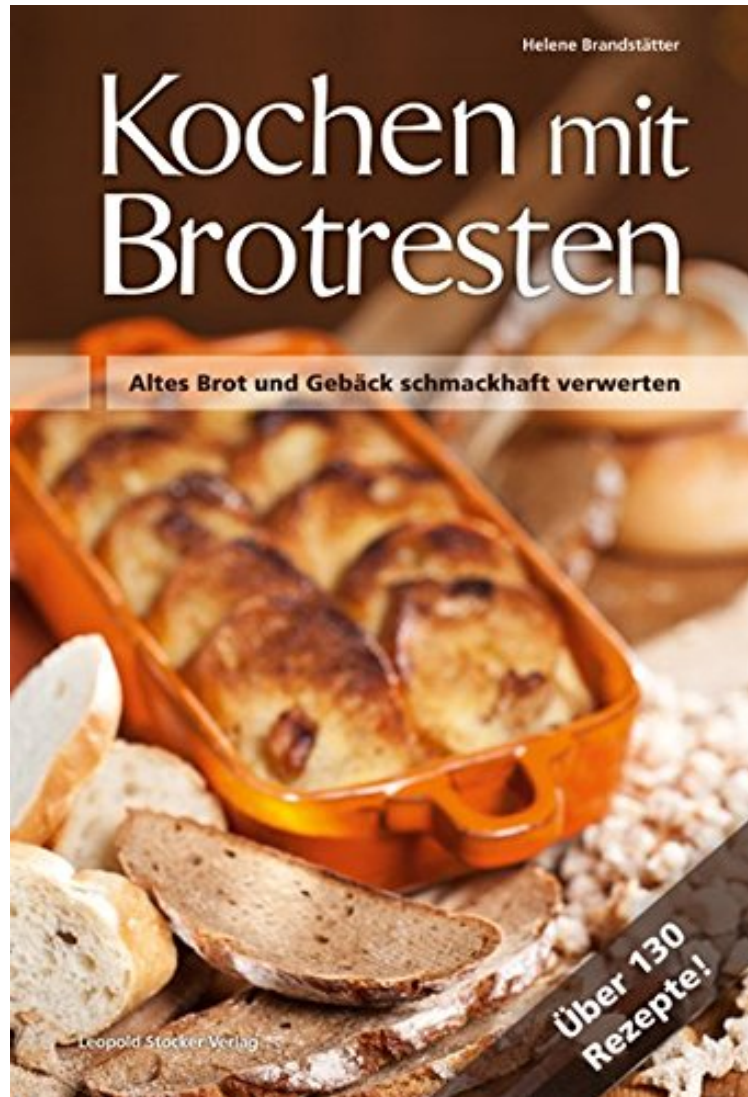


(Free read ebook) Kochen mit Brotresten: Altes Brot und Gebäck schmackhaft verwerten ber 130 Rezepte!

Kochen mit Brotresten: Altes Brot und Gebäck schmackhaft verwerten ber 130 Rezepte!

Von Helene Brandsttter

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #208021 in BcherVerffentlicht am: 2013-05-01Abmessungen: 9.69 x .59b x 6.69l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 51.Mb

Von Helene Brandsttter : Kochen mit Brotresten: Altes Brot und Gebäck schmackhaft verwerten ber 130 Rezepte! before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen mit Brotresten: Altes Brot und Gebäck schmackhaft verwerten ber 130 Rezepte!:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Forget itVon Rose RauchEin Buch, das man mit ein wenig (Koch)Fantasie wirklich nicht braucht. Die Rezepte sind hufig

knstlich an den Haaren herbeigezogen (bereits erwhtes einfach nochmal aufgeplustert). Nein.8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. schade, hatte mehr erwartetVon R. K.gut, das Buch ist in "sterreichisch" geschrieben, man kann herausfinden was mit "Auftrieb", Einmach u. . gemeint ist, das strt nicht weiter. Auch dass es sich eigentlich um eine Werbeschrift der sterreichischen Bckerinnung handelt ist o. k., nur stimmt dann eigentlich der Preis nicht.Was aber die Rezepte an sich angeht, so ist es bitter enttuschend.Es sind im Grunde nur eine kleine handvoll Rezepte (Suppeneinlagen, Fllungen, Auflufe, Tortenbdern aus Brseln), die dann breit in Varianten dargestellt werden. Nichts, was meine Urgromutter nicht schon kannte. Nichts, wo fr man ein Kochbuch bruchte.Keinerlei neue, kreative Ideen und vor allem alles zu fett, mit viel saligem Speck, oder zu s, zu ungesund.Beispiel eines fr Kinder empfohlenen Gerichts:Brotstcke in Pommesform schneiden, in Ei wenden, dick panieren, in Fett schwimmend ausbacken, mit einer sen Soe reichen. grrrrDagegen sind echte Fritten ja geradezu eine Vitaminbombe....:7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Darauf habe ich schon lange gewartetVon IlonaEinerseits will man immer "frisches" Brot zu Hause haben, andererseits wird manchmal 2-3 Tage lang kaum Brot gegessen. Was macht man dann mit dem noch guten, aber halt nicht mehr ganz frischen Brot?Dieses Buch liefert eine groe Anzahl toller Rezepte: Suppen und Suppeneinlagen, Salate, Kalte und warme Snacks, Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Kndel, Ses und Gebck, Knabbereien und Diverses.Zustzlich zu dieser Unterteilung gibt es noch ein Rezeptregister geordnet nach Brotsorten: Weibrot, Mischbrot, Brot mit Krnern bzw. Vollkornbrot, Milchbrot und Brioche.Da die Autorin eine Obersterreicherin ist, kommen in den Rezepten auch Begriffe vor, die nicht jeder kennt (z. B. Faschiertes = Hackfleisch, Germ = Hefe, Ribiseln = Johannisbeeren). Deshalb gibt es einige Begriffserklrunen sterreichisch - deutsch.Fr Begriffe, die dort nicht genannt sind (z. B. Paradeiser = Tomaten) findet man im Internet entsprechende Infoseiten. Insofern halte ich dies nicht fr ein Problem.ich habe schon einige Rezepte ausprobiert, die alle gut gelungen sind.

KurzbeschreibungAlt, aber gutAltes Brot wird zum frischen Genuss neue Rezepte fr bewusst lebende Menschen, die Brot nicht wegwerfen wollen oder knnen.Wie man sich dem Thema auch nhert, ob aus ethischer, pdagogischer oder hauswirtschaftlicher Sicht, die Conclusio ist immer dieselbe: Brot wirft man nicht weg, auch dann nicht, wenn es alt ist. Was also tun?Auf diese Frage wei Helene Brandsttter eine Flle von Antworten und zeigt in ihrem Buch Kochen mit Brot, dass altes Brot zu mehr taugt, als zu Kndelbrot und Semmelbrseln verarbeitet zu werden. Mit ein wenig Fantasie entsteht eine unglaubliche Vielfalt. Die Rezepte beginnen bei diversen Suppenspeisen und reichen ber Salate und Imbisse bis hin zu warmen Hauptgerichten und feinen Nachspeisen.Ein kurzer Auszug ohne Anspruch auf Vollstndigkeit: Bunte Knderl, Pofesen, Schberl, Brotsuppe oder Suppen mit Broteinlage bilden einen knstlichen Auftakt; Jgerwecken, kalte Lasagne und Veltliner-Pasteten stellen eine schmackhafte Jause dar; Pizza-Baguette, Schwarzbrottoast, diverse Bruschettas, Omelettes, Brot-Cordon-bleu, Brotauflauf, Pastete oder Fischlaibchen stillen als warme Gerichte den kleineren oder greren Appetit; Beilagen aus Brot in allen Varianten begleiten klassische Hauptgerichte; und zum Abschluss schlieen Semmelstrudel, Apfelbettelmann, Brotschlupfer oder Brseltorte den Magen. Mit diesem Buch hat die Autorin ohne Zweifel den Nerv der Zeit getroffen. Neben Leuten, die altes Brot aus ideologischen Grnden nicht zum Abfall geben wollen, gibt es in wirtschaftlich schwierigen Zeiten immer mehr Menschen, die es sich gar nicht leisten knnten, Brot wegzuerwerfen auch wenn es nicht mehr ganz frisch sein sollte.Die AutorinHelene Brandsttter wuchs auf einem Bauernhof auf Brot gilt ihr deshalb auch heute noch als wertvolles Grundnahrungsmittel, eine Einstellung, die durch den Beruf ihres Mannes (Bckermeister) verstrkt wurde.