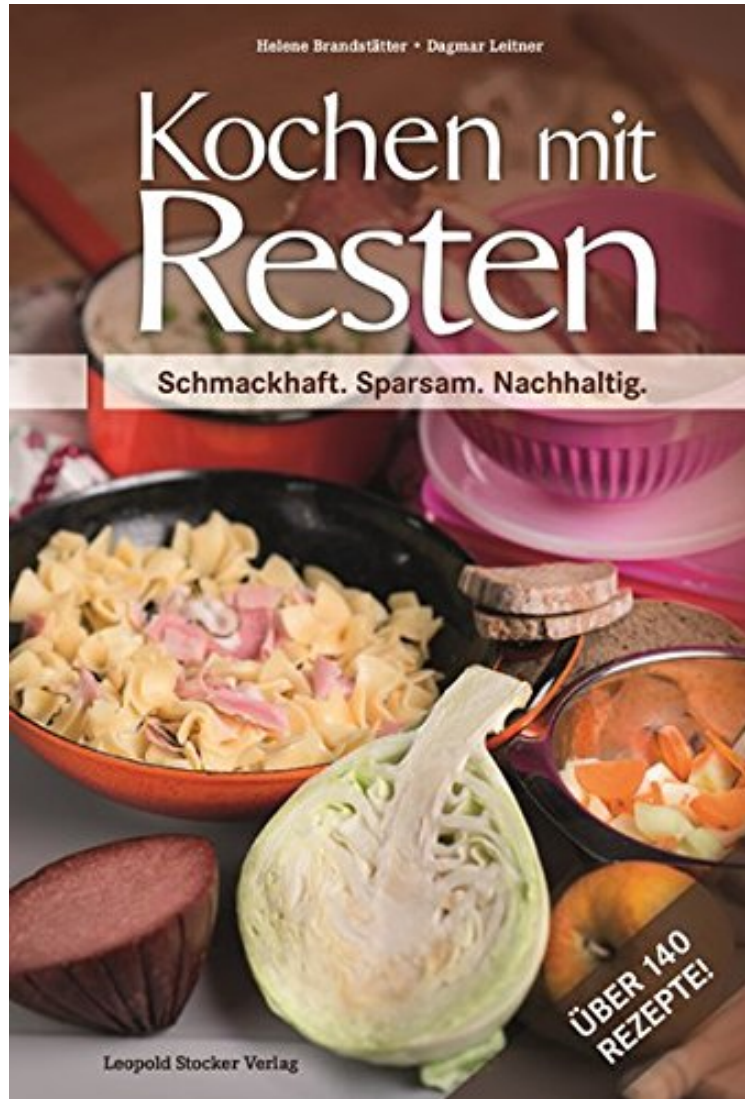


[Free and download] Kochen mit Resten: Schmackhaft. Sparsam. Nachhaltig.

Kochen mit Resten: Schmackhaft. Sparsam. Nachhaltig.

Von Helene Brandsttter, Dagmar Leitner
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #316097 in BcherVerffentlicht am: 2014-10-01Abmessungen: 9.65 x .51b x 6.69l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 72.Mb

Von Helene Brandsttter, Dagmar Leitner : Kochen mit Resten: Schmackhaft. Sparsam. Nachhaltig. before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen mit Resten: Schmackhaft. Sparsam. Nachhaltig.:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. naja...Von PaulKochen mit Resten: Schmackhaft. Sparsam entspricht leider gar nicht meinem Geschmack. Bin enttuscht von diesem Buch,fr die Rezepte die da drin sind brauche ich also echt kein Kochbuch. Schade,sonst sind die Bcher ja in der Regel gut.Dieses kann man sich aber sparen.4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Lecker, vielseitig, interessant Von Landeruns.blogspot.de Das das Wenige oft noch mehr sein kann, dass wussten noch unsere Gromtter, die gerade in schwierigen Zeiten meist groe Familien zu versorgen hatten. Und sie waren erfinderisch. Da wurden kleine Reste zu vllig neuen Kreationen aufgepeppt, die natrlich auch noch satt machten. Das Buch stellt geordnet nach Restart viele Verwertungsmglichkeiten vor. Dabei gehts quer Beet im wahrsten Sinn des Wortes, egal was ber bleibt, nichts wird weggeworfen. Manche Rezepte sind so lecker, dass ich sie auch vllig restelos nachkoche, einfach weils so gut war. Ob nun Aufstriche, Kuchen, Nachtisch oder deftiges Mittagessen daraus geworden ist: fr jeden ist etwas dabei. Die schne Aufmachung des Buches gefllt. So knnen auch gerade heute sicherlich viele (Reste)Lebensmittel vor dem Mll gerettet werden, wenn denn nur die Kche sich dazu berwinden knnen, das Alte zu wagen und es neu zu entdecken. Freilich muss so mancher dann eine andere Sichtweise zur Massenware Lebensmittel entwickeln. Dabei hilft dieses Buch. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr SparmeisterInnen und GenieerInnen Von U. Reindl Ich weigere mich, Lebensmittel (auch kleine Mengen) zu "entsorgen". Bisher hab' ich halt einfach so dahingekocht und ist mir auch alles gelungen. Mit diesem Buch hat die "Restlverwertung" System und kann sich wunderbar planen lassen. Ich bin begeistert.

Kurzbeschreibung Zu gut fr die Tonne! Essen wirft man nicht weg. Dem alten Grundsatz trgt dieses Kochbuch Rechnung und zeigt, wie man aus Speiseresten aller Art Kstlichkeiten schafft, die Magen und Gewissen gleichermaen gut tun. Zum Wegwerfen zu schade! Das denken immer mehr Menschen und suchen nach Mglichkeiten, wie man Lebensmittelreste oder briggebliebenes vom Sonntagsmen sinnvoll verwerten kann. Dass die Restlkche weder langweilig schmecken noch fantasielos sein muss, zeigen die Rezepte im neuen Kochbuch Kochen mit Resten. Die erfolgreiche Autorin des Brotreste-Kochbuches serviert darin produktbezogene Kstlichkeiten, die sich aus dem zaubern lassen, was ob aus ethischen Grnden oder aus Grnden der Sparsamkeit zu wertvoll fr die Tonne ist. So entstehen aus Gemseresten feine Strudelfllen; Fisch und Reis werden zu schmackhaften Laibchen; Nudeln, Erdpfel, Brot, Getreideprodukte und Kse finden sich in Auflufen und deftigen Grstln wieder; Pizza und Brtchen werden mit Fleisch- und Wurstresten belegt; Kuchen-, Keks- oder Schokoladereste stellen eine tolle Ausgangsbasis fr neue se Verfrhungen dar dasselbe gilt fr brig gebliebenes Obst. Und auch Eintpfe eignen sich hervorragend, um mit einem gelungenen Mix aus Resten den Geschmack so richtig aufzupeppen. Fr jede Art von Resten bietet das Buch das oder die passende(n) Rezept(e). Mit einem Wort: Eines ist die Restekche mit den Rezepten dieses Buchs ganz sicher nicht: fade. Dafr wohlschmeckend, brieftaschenschonend und ethisch korrekt. Die Autorin: Helene Brandsttter hat schon in frher Jugend im Nachkriegssterreich gelernt, dass man Lebensmittel nicht wegwirft. Denn: Lebensmittel sind kostbar! Im letzten Jahr hat sie im Leopold Stocker Verlag das erfolgreiche Buch Kochen mit Brotresten. Altes Brot und Gebck schmackhaft verwerten verffentlicht.