

(Download) Köstlichkeiten aus Küche und Keller: Einkochen, Trocknen, Ruchern, Pökeln, Kandieren

# Köstlichkeiten aus Küche und Keller: Einkochen, Trocknen, Ruchern, Pökeln, Kandieren

Von Oded Schwartz  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #484719 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2013-02-01Abmessungen: 9.65 x 1.18b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 77.Mb

**Von Oded Schwartz : Köstlichkeiten aus Küche und Keller: Einkochen, Trocknen, Ruchern, Pökeln, Kandieren**  
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Köstlichkeiten aus Küche und Keller: Einkochen, Trocknen, Ruchern, Pökeln, Kandieren:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genau was ich gesucht habeVon ArthurDDas erste Buch zum Thema Einmachen das ich gekauft habe und es war definitiv der richtige Einstieg.Schne Bilder, Erklrunen der verwendeten Techniken, Bilder und Beschreibungen der Zutaten, alles was ich mir gewünscht htte.Die Rezepte sind klar und verstndlich geschrieben und decken alle mglichen Geschmacksrichtungen ab, vom Klassiker bis zum Exotischen.Ich habe drei der Chutneys bereits ausprobiert, schmecken groartig.Das Paprikaketchup kchelt gerade auf dem Herd, riecht auch schon vielversprechend.Mit diesem Buch werde ich noch viel Spa haben, meiner Meinung nach sehr empfehlenswert.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sehr umfangreichVon Jasmin Grupetoll gestaltetetes buch, klasse abbildungen und sehr

abwechslungsreiche rezeptvorschläge aus aller Welt. Ich denke es regt auch mal noch unbekanntes auszuprobieren und macht Lust auf mehr! Von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. OK Von Balaecht gut gemacht, sehr gute Tipps mit schönen Bildern, gut verständlich aber auch preisintensiv, würde es auch weiterempfehlen, schön auch zum verschenken. Habe schon paar Sachen ausprobiert und habe noch viel vor !!! Tolles Buch für Leute die sich natürlich ernähren wollen. Das findet man in anderen Kochbüchern nicht so gut beschrieben.

**Produktbeschreibung** Das große Buch vom Konservieren Von Apfelgelee mit Minze über Grapefruit-Curd und Erdbeeressig bis zu Champagnerpastete, Rollmops und gepkeltem Schinken: Mit mehr als 150 Rezepten für Konfitüren, Gelees, Chutneys, Eingelegtes und mehr ist dieses Buch ein wahrer Schatz an Ideen für konservierte Köstlichkeiten. Ob Einkochen, Einlegen, Trocknen, Pökeln, Kandieren - Köstlichkeiten aus Küche und Keller präsentiert das ganze Spektrum des Haltbarmachens. Insgesamt 15 Techniken werden anhand von konkreten Rezepten und mithilfe von Schritt-für-Schritt-Fotos vorgestellt. Allgemeines zu Ausstattung, Hygiene und Sicherheit sowie Einfließen und Verschließen liefert das nötige Grundwissen. Übersichtsseiten zeigen auf einen Blick, welche Zutaten sich für die unterschiedlichen Konservierungstechniken am besten eignen. Dank der Gliederung nach Jahreszeiten, kann man sich für möglichst frische und geschmackvolle Produkte ganz einfach am Saisonkalender orientieren. Köstlichkeiten aus Küche und Keller ist ein idealer Begleiter für alle, die ihre Vorratskammer mit Selbstgemachtem füllen oder die Früchte ihres eigenen Gartens konservieren möchten. Untertitel: Einkochen, Trocknen, Ruchern, Pökeln, Kandieren Illustrationen: ca. 170 Fotografien und zahlreiche Freisteller Format: 23,5 x 19,5 cm Produktform: Buch fester Einband (Hardcover) Buchpreis: DE (16,95), AT (17,50), CH (21,90)

**Kurzbeschreibung** Das große Buch vom Konservieren Von Apfelgelee mit Minze über Grapefruit-Curd und Erdbeeressig bis zu Champagnerpastete, Rollmops und gepkeltem Schinken: Mit mehr als 150 Rezepten für Konfitüren, Gelees, Chutneys, Eingelegtes und mehr ist dieses Buch ein wahrer Schatz an Ideen für konservierte Köstlichkeiten. Ob Einkochen, Einlegen, Trocknen, Pökeln, Kandieren Köstlichkeiten aus Küche und Keller präsentiert das ganze Spektrum des Haltbarmachens. Insgesamt 15 Techniken werden anhand von konkreten Rezepten und mithilfe von Schritt-für-Schritt-Fotos vorgestellt. Allgemeines zu Ausstattung, Hygiene und Sicherheit sowie Einfließen und Verschließen liefert das nötige Grundwissen. Übersichtsseiten zeigen auf einen Blick, welche Zutaten sich für die unterschiedlichen Konservierungstechniken am besten eignen. Dank der Gliederung nach Jahreszeiten, kann man sich für möglichst frische und geschmackvolle Produkte ganz einfach am Saisonkalender orientieren. Köstlichkeiten aus Küche und Keller ist ein idealer Begleiter für alle, die ihre Vorratskammer mit Selbstgemachtem füllen oder die Früchte ihres eigenen Gartens konservieren möchten.