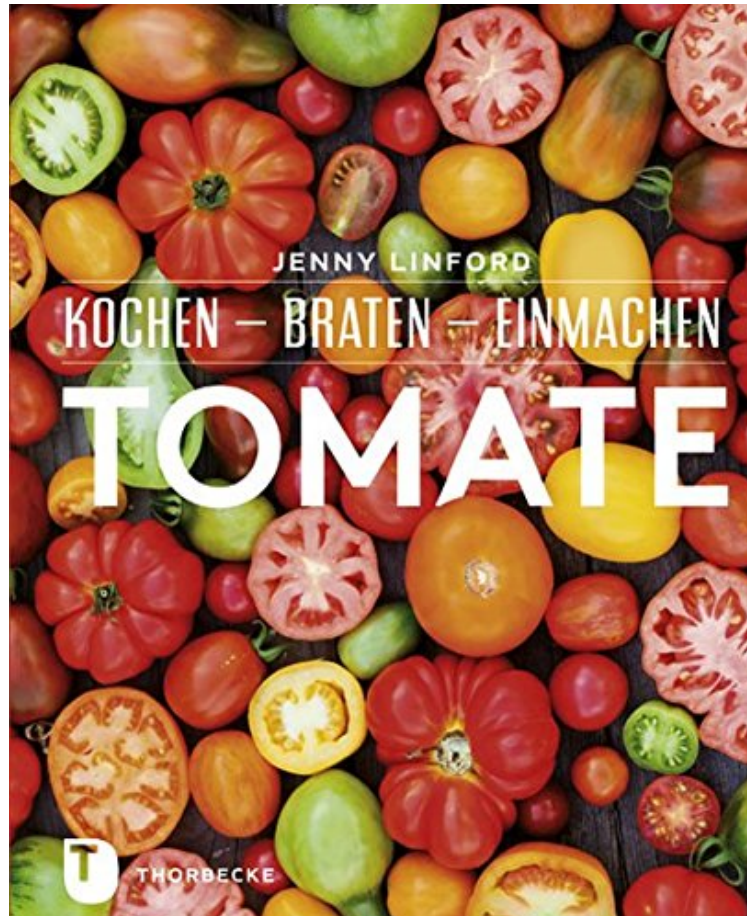


(Ebook free) Tomate - Kochen - Braten - Einmachen

Tomate - Kochen - Braten - Einmachen

Von Jenny Linford

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #142566 in BcherVerffentlicht am: 2016-02-08Abmessungen: 9.61 x .98b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 52.Mb

Von Jenny Linford : Tomate - Kochen - Braten - Einmachen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tomate - Kochen - Braten - Einmachen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Quer durchs TomatenbeetVon MhlbauerIn Tomate stellt Jenny Linford zahlreiche Rezepte rund um die aromatische Frucht vor. Nach der Einfhrung wird der Appetit zunchst mit Kleinen Happen geweckt, bevor Suppen und Salate zu Geflgel, Fleisch und Fisch berleiten. Die Autorin hat auf der ganzen Welt nach leckeren Rezepten Ausschau gehalten und prsentiert eine multi-kulti Kochschule quer durch das Tomatenbeet. Nach Gerichten mit Reis und Nudeln backt Linford sogar Brot und Gebck mit Tomaten. Zum Schluss gibt es Anregungen fr Soen, Salas und zum Einmachen. Sehr schn sind die erklrenden Seiten zwischen den Kapiteln. Der Leser erfhrt darin, wie Tomaten gezogen und gepflegt werden, welche Kruter gut zu den runden Vitaminbomben passen und wie man mit den verschiedenen Sorten richtig umgeht. Die Rezepte sind meist leicht nachzukochen und auch fr Anfnger geeignet. Bei den asiatischen Gerichten greift die Autorin oft zu sehr exotischen Gewrzen und Beilagen. Ein kleiner Tipp, wo diese zu bekommen

sind, wre hilfreich. Es ist Mrz und ich sollte langsam meine Tomaten fr diese Saison aussen. Und wenn ich dann die ersten aromatischen Frchte ernten kann, werde ich wohl eine Focaccia machen. Mein Sohn hat sich Tomaten-Feta-Muffins gewünscht. Das wird lecker!

4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zahlreiche wirklich sehr vielfltige und auch mal etwas auergewöhnliche Rezepte rund um die bunten Tomaten. Von touche--tout Inhalt:- Einfhrung- Kleine Happen- Suppen und Salate- Geflgel, Fleisch und Fisch- Gemsegerichte- Reis- und Nudelgerichte- Brote und Gebck- Saucen, Salsas und Eingemachtes- Register- Danksagung Ein wirklich tolles Buch fr alle Tomatenliebhaber!

Wir erfahren sehr viel Wissenswertes rund um die bunten Beeren. Tomaten selbst ziehen, Tomatenfeste, Tomatenzchter, passende Kruter usw. zu den Tomatengerichten, Infos ber fast vergessene/verlorene Sorten und wie wichtig deren Erhalt ist usw. z.B.: die Tomate ist eigentlich eine Beere :-) und eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewchse (wie auch z.B.: die Aubergine, Kartoffel oder Paprika). Der Name "Tomate" leitet sich vom Wort "xitomatl" ab - dieses Wort stammt aus der Aztekensprache Nahuatl. Der italienische Name pomodoro bedeutet Liebesapfel oder Goldapfel. In sterreich und Sdtirol sind die bunten Frchte/Beeren als Paradeiser bekannt. Die Gerichte sind genauso zahlreich, bunt wie das Titelbild. Dieses zeigt uns jede Menge frische Tomaten in allerlei Farben und Formen! Und genauso kunterbunt und auch mal ausgefallen sind die Tomaten-Rezepte. z.B.: Tomatensalat aus alten Sorten mit Fenchel, Fleischbllchen in wrziger Tomatensauce, Tomaten-Melonen-Salat mit Feta, Panzanella, Tomaten-Krbis-Suppe, Thai-Gazpacho, Tomatenketchup, gebackene grne Tomaten, Tomaten-Kse-Makkaronie. Die einzelnen Rezepte sind allesamt leicht verstndlich geschrieben und enthalten eine gut nachvollziehbare Schritt-fr-Schritt-Anleitung. Ich denke, sie sind alle leicht nachzukochen/nachzubacken. Sie werden von wirklich tollen appetitanregenden Food-Fotos begleitet. Aber auch viele bunte Tomaten-Fotos zeigen uns, dass die Tomate nicht nur rund und rot ist :-)

Selbst aus grnen Tomaten lassen sich leckere Kstlichkeiten zubereiten. Ich bin total begeistert von diesem tollen Buch!

Fazit: Zahlreiche wirklich sehr vielfltige und auch mal etwas auergewöhnliche Rezepte rund um die bunten Tomaten. 1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. So, ein braucht echt jeder ;) Von Saar-Tania

Die Tomate oder auch Paradeiser genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewchse. Sie muss in jedem Jahr neu gepflanzt werden. Auf meiner Terrasse sind schon einige Tomatenstcke krftig am wachsen. Es wird Juni oder sogar August bis es endlich soweit ist, dass man endlich ernten kann. Die Tomate ist kalorienarm und besteht zu 94 % aus Wasser. Seine ursprngliche Heimat ist Sd- und Mittelamerika. Die Azteken gaben ihr den Namen "Tomatl", von diesem Namen ist die heutige Bezeichnung abgeleitet worden. Um ca. 1500 brachte Kolumbus die ersten Pflanzen nach Europa. Hier waren die Menschen davon berzeugt dass die Frchte giftig sind und hielten sie deshalb hauptschlich als Zierpflanze. Doch nicht alle waren dieser Meinung, der Sdeuroper hat schon Ende des 16. Jahrhunderts damit begonnen die Frchte zu essen. Bei den Deutschen hat es lnger gedauert, erst nach dem Ersten Weltkrieg wurde es das liebste Gemse der Deutschen. Tomaten lagert man brigens am besten bei Zimmertemperatur um die 12-16C, Rispen und Stngel sollte man an den Tomaten lassen. Und bitte nie Tomaten in den Khlschrank legen, da leidet der Geschmack und die Qualitt. Wer Tomaten kurze Zeit lagern mchte sollte sie von anderm Obst und Gemse fern halten, da Ethylen abgesondert wird. Das bewirkt dass alles schneller welkt und verdirbt. Unreife Tomaten sollte man wegen des Solaningehaltes nicht essen oder verarbeiten. Reif eignen sich Tomaten besonders gut fr Salate oder als Saucen fr Nudeln Pizza. Besonders kstlich sind frisch gekochte Tomatensuppen. Man kann sie aber auch zu Tomatensaft, Tomatenmark oder Ketchup verarbeiten. Tomaten kann man aber auch gut einkochen oder einlegen. Besonders lecker sind getrocknete Tomaten weil sie besonders aromatisch sind und man sie vielseitig in der Kche anwenden kann. Die Tomate ist aus keiner Kche wegzudenken. In diesem Kochbuch finden wir eine Vielzahl an kstlichen Gerichten. Kleine Happen, Suppen, Salate, Geflgel, Fleisch, Fisch, Gemsegerichte, Reis- und Nudelgerichte, Brote, Gebck, Saucen, Salsas und Eingemachtes. Mit diesem Buch werden Freunde des leckeren Gemses viele Spass haben, so viele schne Rezeptideen zum Nachkochen. Da kann man sich kaum entscheiden, was man zuerst macht ... Tomaten -Mousse, Kirschtomaten-Bruschetta, Tomaten-Speck-Gratin, Dal mit Tomaten, Tomaten-Mandel-Pilaw oder Pizza mit dreierlei Tomaten. Hier schlgst das Herz jeden Tomaten-Liebhabers hher ... seht Ihr was das Buch bei mir angerichtet hat ??? Und da soll Frau widerstehen knnen ? Nein ... unmglich. Das Buch ist ein Knaller ;)

Produktbeschreibung Was wre unsere Kche ohne Tomaten? In beeindruckender Farb-, Sorten- und Geschmacksvielfalt leuchten sie uns im Garten oder auf dem Markt entgegen und warten darauf, von uns pur genossen, gekocht, gebraten oder eingemacht zu werden. Die erfahrene Kochbuchautorin Jenny Linford zeigt in mehr als 75 kstlichen internationalen Rezepten, wie vielseitig die Tomate verwendet und kombiniert werden kann. Ob als Haupt- oder Nebendarstellerin, ob in der italienischen, marokkanischen oder indischen Kche - mit ihrer charakteristischen Mischung aus Se und Sure brilliert die Tomate in den verschiedensten Gerichten. berzeugen Sie sich selbst und genieen Sie die Tomatenzeit in vollen Zgen!

Kurzbeschreibung Was wre unsere Kche ohne Tomaten? In beeindruckender Farb-, Sorten- und Geschmacksvielfalt leuchten sie uns im Garten oder auf dem Markt entgegen und warten darauf, von uns pur genossen, gekocht, gebraten oder eingemacht zu werden. Die erfahrene Kochbuchautorin Jenny Linford zeigt in mehr als 75 kstlichen internationalen Rezepten, wie vielseitig die Tomate verwendet und kombiniert werden kann. Ob als Haupt- oder

Nebendarstellerin, ob in der italienischen, marokkanischen oder indischen Küche - mit ihrer charakteristischen Mischung aus Süde und Süde brilliert die Tomate in den verschiedensten Gerichten. berzeugen Sie sich selbst und genießen Sie die Tomatenzeit in vollen Zügen!ber den Autor und weitere MitwirkendeJENNY LINFORD lebt und arbeitet als freie Food-Journalistin in London und ist Mitglied der renommierten Guild of Food Writers. Sie ist Autorin zahlreicher Kochbücher und schreibt für bekannte Zeitschriften und Zeitungen wie The Guardian, The Times, Great British Food und Modern Farmer (www.jennylinford.co.uk). Bei Thorbecke erschien von ihr bereits 'Aus Milch gemacht'.