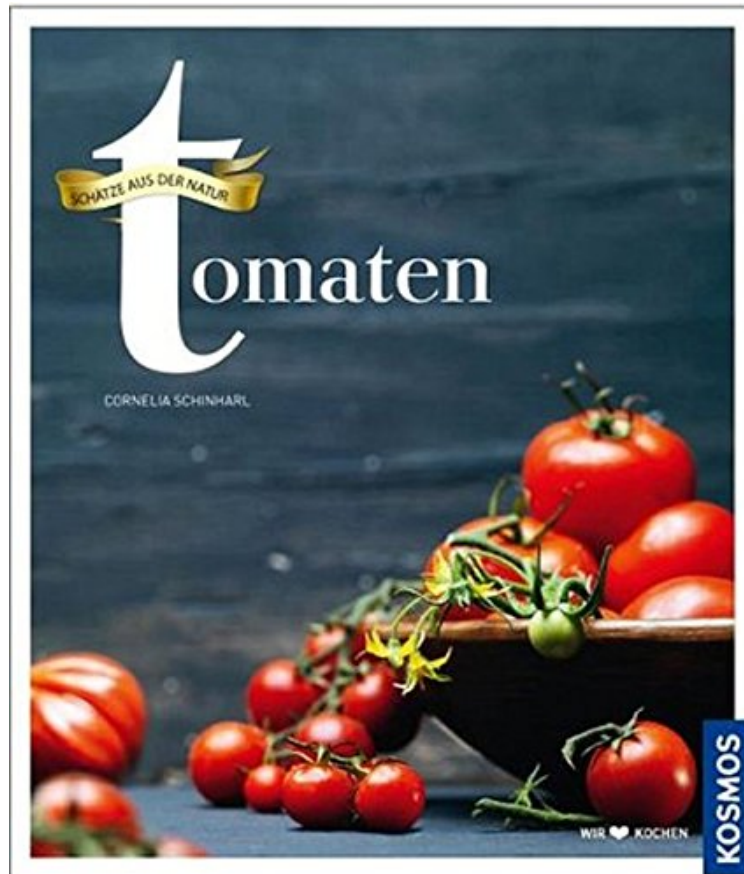


(Ebook pdf) Tomaten: Schtze aus dem Garten

## Tomaten: Schtze aus dem Garten

Von Cornelia Schinharl  
audiobook | \*ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #412147 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-05Abmessungen: 8.66 x .59b x 7.64l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 24.Mb

**Von Cornelia Schinharl : Tomaten: Schtze aus dem Garten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tomaten: Schtze aus dem Garten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tomaten satt!Von RitjaIch bin ein groer Fan von Tomaten und esse sie unheimlich gern. Egal, ob gekocht, roh oder eingelegt. Wenn es geht, pflanze ich sie auch selber an, denn erst dann kann man den Unterschied von Freilandtomaten und Treibhaustomaten so richtig unterscheiden und vorallem schmecken. Es gibt so viele Sorten von Tomaten, dass man schon so langsam den berblick verlieren kann. Insgeheim habe ich mir von diesem Buch erhofft, dass es etwas Licht ins Dunkel bringt, aber leider geht Frau Schinharl nicht so sehr auf die Tomate an sich ein. Sie beschreibt nur ganz kurz die Tomate, deren Inhaltsstoffe und reit auch nur kurz die verschiedenen Sorten an. Ich htte mich gefreut, wenn sie mehr darber geschrieben htte. Auch die Tomatenpflege und das Pflanzen von Tomaten werden nur kurz abgehandelt. Schade, aber trotzdem lohnt sich dieses Buch, denn die Rezepte klingen lecker und sind teilweise auch recht leicht nachzukochen. Es gibt viele bekannte Rezepte in diesem Buch wie z.B. Tomatenketchup selber machen und Tomaten Bruschetta, aber auch einige Rezepte, die mir noch nicht so bekannt waren z.B. Tomatenchutney mit Stachelbeeren oder bunte Tomatenkonfitre mit Lavendelblten.Sie unterteilt das Buch in mehrere Kapitel "Fr den

Vorrat", "Schnell und gut" sowie "Fein und festlich". So kann man schnell einen guten Überblick erhalten. Es werden für jeden Gang Vorschläge unterbreitet und mit Bildern und einfachen Texten die Rezepte dazu erklärt. Viele interessante und leckere Gerichte werden vorgestellt wie z.B. Quark-Käse-Nocken mit Tomaten-Oliven Ragout (S. 54-55) unter dem Kapitel "Schnell und einfach". Tomaten-Tarte mit Artischockenherzen und Ricotta ("Fein und festlich") oder Augerinencreme mit Tomaten, Kapern und Basilikum ("Fein und festlich"). Wie man sieht, werden hier auch viele vegetarische Gerichte vorgestellt. Aber auch für die Fleischfans hat sie mehrere Gerichte in diesem Buch parat. Wie z.B. die Minischnitzel mit kurzgebratenen Tomaten (S. 74-75) unter dem Kapitel "Schnell und einfach". Oder Kalbsgulasch mit Tomaten und Vanille (S. 122-123) unter dem Kapitel "Fein und festlich" und natürlich darf die berühmte Bloody Mary (S. 86-87) unter dem Kapitel "Fein und festlich" nicht fehlen. Zusammenfassend hat sie alle Gerichte noch einmal in einem Rezeptregister alphabetisch am Ende des Buches zusammengefasst oder wer dies lieber hat, kann auf der nachfolgenden Seite die Gerichte nach Themen sortiert noch einmal nachlesen. Insgesamt ein interessantes Buch mit vielen Rezepten, die sich leicht nachkochen lassen und vielen guten Tipps und Anregungen für Abwandlungen der Rezepte, falls man einzelne Zutaten nicht mag oder essen kann. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tomate - Mehr als Ketchup Von Arabicus C. Mein erstes Kochbuch nur über die Tomate. Dieser wunderbaren Frucht kann man auf vielerlei Weise begegnen, Variationen jeglicher Art bietet das Buch zuhause. Neben den traditionellen Rezepten findet man auch Neues. Die Aufmachung spricht mich an, ein leichter Paperback hübscher und abwaschbarer Einband, mittelgroßes Format, schön um am Koch-Platz aufzuschlagen. Tolle, appetitanregende Fotografien. Eine prima Idee ist auch die Rubrik: "Was wirklich wichtig ist" bei jedem Gericht. Ein Miniratgeber aus dem Repertoire einer erfahrenen Köchin. Ein paar Tipps gibt es auch zum Selbstanbau von Tomaten, ein Brevier der gängigsten Sorten, eine historische Einführung, eigentlich alles, was man sich aus einer KOSMOS-Reihe erwartet. Wenn sie nur noch ein wenig preisgünstiger wären ... 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Überwiegend Kochbuch mit etwas Warenkunde rund um Tomaten. Von M. W. Broscheit In den Zeiten des Internets haben es Werke wie dieses Kosmos Spezial zu Tomaten ziemlich schwer. Auf rund 140 Seiten werden Rezepte zu und mit Tomaten, sowie Wissenswerte über diese Frucht, die bei uns ein geschätztes Gemüse ist, ausgebreitet. Es gibt darin eigentlich keine Informationen, die man heutzutage nicht auch aus dem Internet gewinnen könnte, um uns Kunden/Leser/Hobbyköche dennoch anzusprechen müssen sich die Autoren also schon etwas Mühe geben. Grundsätzlich kommen viele Kosmos Bücher in ausgefallenen Formaten daher, dieser Band ist etwas schmaler und deutlich niedriger als ein DIN A4 Blatt. Hier ergibt sich auch ein Kritikpunkt, das Buch bzw. die aufgeschlagene Seite bleibt beim Kochen nicht von selber offen, das hatte Kosmos schon besser gelöst. Wie bei bisher allen meinen Kosmos Büchern wurde viel Wert auf qualitativ hochwertige und aussagekräftige Fotos gelegt. Die Mischung aus Warenkunde über Tomatensorten, Aufzucht, Behandlung, Lagerung, Einkauf und Verwendung stimmt. Neben dem Einkauf im Laden und auf dem Markt wird auch auf die Vor-/Nachteile von Dosenware hingewiesen. Nach entsprechenden Kapiteln, grob unterteilt in: "Für den Vorrat", "Schnell und gut" und "Fein und festlich" schließen ein Rezeptregister und ein Themenregister den Band ab. Dort etwas Spezielles zu finden, geht noch bequemer als im Internet. Geboten werden mehr als 80 Rezepte für alle Gelegenheiten teilweise mit Variationen, häufig wird neben den Rezepten auf wichtige Tricks und Tipps unter dem Motto "was ist wirklich wichtig" hingewiesen. Dinge die für den Profikoch selbstverständlich sind, aber an denen der Gelegenheits- und Hobbykoch scheitern kann und die bei reinen Rezeptsammlungen unerwähnt bleiben. Wir haben uns schon mal ein halbes Dutzend Rezepte zum Nachkochen angeschaut, z.B. die panierten Fleischtomaten von S. 70 und das frisch zubereitete Tomaten-Mango-Ketchup von S. 14. Fazit: Ein schön gestaltetes Werk, welches Appetit auf Tomaten macht und zum Nachkochen anregt. Kein Band den man unbedingt haben muss, aber uns gefällt er.

**Kurzbeschreibung** Prall, saftig, meist rund und rot, stehen reife aromatische Tomaten für den Sommer in der Küche schlechthin. Frisch geerntet vom Balkon, aus dem Garten oder vom Markt sind sie ein wunderbarer Genuss in typischen mediterranen und leichten sommerlichen Gerichte. Und wer sich das Sommeraroma auch für die kalte Jahreszeit erhalten möchte, findet einfallsreiche Rezepte für getrocknete oder eingelegte Tomaten, Chutneys und natürlich selbst gemachtes Ketchup. Der Verlag über das Buch Rot, rund und aromatisch: die Tomate ist ein wahrer Paradiesapfel. Ob als klassisches Duo mit Nudeln oder mit einem raffinierten Soloauftritt als Tomatenslischen, als Beilage zu Fisch und Fleisch, frittiert, mariniert oder fruchtig-frisch im Suppentopf: das beliebte Gemüse erscheint hier in verlockenden Variationen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Schinharl ist eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen im deutschsprachigen Raum. Ihre kreativen Lösungen und Rezepte, ihr Schreib- und Erzählstil machen ihre Bücher zu erfolgreichen Bestsellern.