

[Get free] Die besten Wildfruchtrezepte: S und pikant

Die besten Wildfruchtrezepte: S und pikant

Von Elisabeth Mayer, Michael Diewald
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrank: #205023 in BcherVerffentlicht am: 2012-03Abmessungen: 9.02 x .59b x 6.65l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 65.Mb

Von Elisabeth Mayer, Michael Diewald : Die besten Wildfruchtrezepte: S und pikant before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die besten Wildfruchtrezepte: S und pikant:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein KleinodVon Schmidman sprt bei diesem wertvollem kleinod, dass die autoren wirklich jahrelange erfahrung besitzen und mit begeisterung und professionalitt am werk sind.man sollte nur eines wissen: um die vorgestellten kstlichkeiten zuzubereiten, braucht es zeit - schon beim sammeln. die rezepte aus wildfrchten sind nicht unbedingt geeignet fr die schnelle alltagskche. ich sehe die verwertung von wildfrchten einerseits als liebhaberei, andererseits beschenkt uns die natur grozgif mit ihren frchten- wie also verwerten? und hier gibt dieses buch jede menge tipps.nachdem ein paar grundstzliche prinzipien zum sammeln und verarbeiten genannt sind, werden im ersten teil des buches 10 basisrezepte vorgestellt: sowohl ses (konfekt, kompott,marmeladen, rumtopf, blenzucker, likre, extrakte, torten und strudel, parfait

und sorbet...) wie pikantes (terrinen, chutneys, aromatisierte essige und le..), grundteige fr geflltes gebck, tees - so kann sich jeder informieren und inspirieren lassen, wie die schtze der natur haltbar zu machen sind und wie sie prinzipiell zuzubereiten sind.im zweiten teil werden 36 eher bekannte und hufig anzutreffende wildfrchte portrtiert und lieblingsrezepte (insgesamt 180)vorgestellt, und zwar im jahreslauf- sehr praktisch, das erleichtert das sammeln.naturgem sind es v.a. beeren und auch wildformen bekannter gartenfrchte wie birnen, kirschen, quitten, pflaumen, maroni... - man kann also auch gartenobst verwenden.das buch ist mit vielen fotos versehen, wenn auch nicht von jedem rezept (ist auch meiner meinung nicht ntig, ich brauche von kornelkirschenmarmelade, grnem likr oder hollerchutney keine abbildung).mich haben v.a. konfekt und rohe marmeladen, auch das vielfltige aromatisieren angesprochen, auch die mglichkeiten eines wildfruchtbuffets. ausprobiert habe ich es noch nicht, erst mal beim wandern sammeln und dann zeit haben.... darauf freue ich mich6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Es macht schtig ...Von KerstinIm Lauf der Jahreszeiten wandelt sich auch das Angebot der Natur . Wildfrchte sehen nicht nur Schn aus, sie sind darber hinaus, auch noch wertvolle Vitaminlieferanten.Von April bis November serviert uns die Autorin, ganz besondere Wildfrucht-Kstlichkeiten.Sie gibt in einem Steckbrief an, wann und wie gesammelt wird, stellt jede Wildfrucht einzeln vor.Ihre botanischen Merkmale, Standorte, Pflckhinweise, Sammeltipps, Verwendung in der Kche, Tees und ihre Lieblingsrezepte.Im Mittelpunkt stehen, die kstlichen Rezepte. Zu jedem Rezept gibt es ein appetitanregendes Foto und eine bersichtliche, leichte Anleitung.Ich habe hier mal eine klitzekleine Auswahl aus dem breite Spektrum der Rezepte ausgewhlt, die mir so sehr gefallen:Antipasti aus Eierschwammerln, Brombeeren ssauer, Essigtopf, Himbeer Buttermilchkaltschale, Hollerchutney, Kir Quitte, Kruterteemischungen, Quittenks, Schlehenlikr, Trockenfrchteleckereien, Waldsirup, Wildfruchtete und Zwetschgenpree.Man muss das Buch einsehen um zu Verstehen, wie toll es ist.Wildfrchte sind sehr delikat, sie gehren nicht in die Biotonne, sondern in dieKche . Wer sich traut, kann daraus sehr gesunde Speisen zubereiten.In diesem Buch wird gezeigt, wie dies alles mglich ist. Also traut Euch .Mein Fazit :Ich knnte bis auf ein paar Rezepte vorne anfangen und hinten enden, so gut gefallen Sie mir.Und schon wieder ein Buch aus der Stocker Praxisbuchreihe dass mich sofort begeistert hat ...es macht Lust auf Wildfrchte.Von mir gibt es 5*****Unbedingt empfehlenswert!An diesen Rezepten wirst nicht nur Du dich erfreuen, sondern auch alle Beschenkten .Geschenke aus der Kche sind immer ein nettes Mitbringsel .0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die besten WildfruchtrezepteVon KundeEin tolles Buch ! Werde mich nchstes Jahr wieder mit Elan auf die Suche in unserer Natur begeben! Voralpen um fr meine Familie und mich gesundes auf den Tisch zu zaubern! Mit diesen Rezepten traue ich mich ber einige Frchte darber! Ich freue mich schon sehr!

KurzbeschreibungDen unvergleichlichen Geschmack wilder Frchte zhmt dieses Buch. Das Ergebnis: auergewhnliche Rezepte mit frischen Zutaten aus Wald, Feld und Flur, mit denen man den eigenen Gaumen genauso berrascht wie den von Gsten.Gegliedert nach der Erntezeit von April bis November bieten Elisabeth Mayer und Michael Diewald in ihrem Buch Die besten Wildfruchtrezepte S Pikant kstliche Rezepte fr Wildobst aller Art. Ein kurzer Auszug aus dem Inhalt lsst einem bereits das Wasser im Munde zusammenlaufen: In Honig kandierte Brlauchknospen, Berberitzenhonig oder ein kstlicher Sirup aus Wacholder und Waldbeeren begeistern nicht nur Bren, sondern auch Beerenfreunde. Eine Holundersuppe zeigt, dass Wildfrchte mehr draufhaben, als zu Marmelade verarbeitet zu werden. Wobei auch die Sanddornmarmelade sowie das Trauben- und Mispelgelee sind eine (se) Versuchung wert. Blauer Wildfruchtete, Ebereschen-Cocktail und Quittenlikr mit Pflaumenkernen Ischen den Durst auf ganz unterschiedliche Weise, whrend sich Bucheckerln-Lachstaschen oder Krbis in Kornelkirschsauce hervorragend eignen, um Gste einmal ganz anders zu verwhnen. Und als Nachtisch vielleicht ein Schoko-Lavendel-Mousse mit Ingwer-Wildkirschen?Abgerundet wird der umfangreiche Rezeptteil durch ntzliche Informationen, wie und wo man Wildfrchte am besten sammelt, sowie durch grundlegende Anleitungen zur Erzeugung von len, Gelees, Kompotten, Chutneys, Strudelteigen, Tees u.v.m. Damit die Wildfrchte, solcherart zubereitet, ihren unvergleichlichen Geschmack voll entfalten knnen.