

[Read ebook] Jahreszeiten-Küche für die Familie: 250 Rezeptideen, die leicht gelingen und allen schmecken (GU Familienküche)

Jahreszeiten-Küche für die Familie: 250 Rezeptideen, die leicht gelingen und allen schmecken (GU Familienküche)

Von Susanne Bodensteiner, Martina Kittler, Christa Schmedes
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



Produktinformation - Verkaufsrang: #138625 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-07Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 10.87 x .71b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 26.Mb

Von Susanne Bodensteiner, Martina Kittler, Christa Schmedes : Jahreszeiten-Küche für die Familie: 250 Rezeptideen, die leicht gelingen und allen schmecken (GU Familienküche) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Jahreszeiten-Küche für die Familie: 250 Rezeptideen, die leicht gelingen und allen schmecken (GU Familienküche):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. super SaisonkücheVon Rosi HollandEin schnes Buch mit tollen Fotos, die zum Kochen animieren. Die Rezepte sind erfrischend und erfreulich neu, eine willkommene Abwechslung zu vielen anderen Familienkochbüchern. Ich finde auch die Idee, nach den Jahreszeiten zu kochen, besonders gut und hilfreich; wir beziehen jede Woche eine Biokiste

und haben in den letzten Wochen tolle Anregungen in dem Buch entdeckt und auch gekocht. Unsere Lieblingsrezepte bisher: Ratatouille-Reis, Bunte Grillspiee und der Aprikosen-Smoothie war ein Hit auf dem Kindergeburtstag. 9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 250 leckere Ideen, zu jeder Jahreszeit was passendes Von S. Schmitt Ich finde das Buch toll! Das Obst- u. Gemüse-ABC ist eine klasse Orientierung um herauszufinden, was gerade reif ist, bzw. auf was man sich schonmal freuen kann. Die farbliche Gestaltung am Buchanfang der schnellkoch-, vegetarisch-, unkompliziert- oder wasbesonderes- Kategorien ist auch gut gelungen. Bei den Fotos kann man nur hoffen dass man das auch so schn (und lecker) hinkommt, jedenfalls sind die Rezepte kurz und gut erklärt. Einen kleinen Beitrag zum Umweltschutz bringt auch der grüne Balken wenns darum geht, was gerade auf heimischen Gärten auf die Ernte wartet, auch der Hinweis auf bewussten Fischeinkauf ist gut. Jetzt also schnell zum Biomarkt und schonmal aufs leckere Essen freuen. Und wenn man mal nur Vollkornreis für den Ratatouille-Reis hat dann dauert das Kochen zwar ein paar Minuten länger als mit poliertem Reis aber es schmeckt trotzdem spitzenmäßig;-) 9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Empfehlenswert Von Hobbykoch Das Kochbuch ist durchaus empfehlenswert. Die Rezepte sind zum großen Teil leicht zu verwirklichen. Etwas Kritik gibt es bei den ausgefalleneren Rezepten, die meinen Kindern (und mir) durchweg nicht schmeckten. Aber das ist natürlich Geschmackssache! Die "bodenständigen" Rezepte sind abwechslungsreich und ausgewogen. Ich würde dieses Buch, v.a. für diesen Preis, wieder kaufen.

Kurzbeschreibung Frühling, Sommer, Herbst und Winter - jede Jahreszeit hat ihre Lieblinge. Und genau diese Produkthits der Saison spielen bei unseren Rezepten die Hauptrolle. Wir geben Tipps, wann Obst- und Gemüsesorten ihre Hochzeit haben und zeigen, wie man sie am besten in familientaugliche Menüs verwandelt. Unsere kreativen Rezeptideen bieten viele Möglichkeiten, alt bekannte Produkte mal etwas anders zu kombinieren. Wie wäre es mal mit Rote Bete und Mozzarella oder die Knolle im Salzmantel versteckt? Auch Schwarzwurzeln mit Orangenbutter, Weikohlspalten in Senfsahne und Wintergemüsefrittata schmecken solo aber auch hervorragend zu Fleisch und Fisch. Und der große Vorteil - saisonale Produkte sind nicht nur gesund und schmecken besser, sondern sie sind auch günstiger und lassen sich besonders gut miteinander kombinieren. Zusätzlich liefern wir viele Rezept- und Dekoideen für jahreszeitliche Feste, wie Osterbrunch, Sommerfest, Halloweenparty, Weihnachtsmenüs bei den Autoren und weitere Mitwirkende. Susanne Bodensteiner studierte Literaturwissenschaften und war Redakteurin bei "meine Familie ich". Seit mehr als zehn Jahren ist sie als freie Foodjournalistin tätig. Zudem arbeitet sie als Food-Autorin ist leidenschaftliche Bäckerin. Martina Kittler ist bewährte GU-Autorin und arbeitete zuletzt an den Titeln "Familien-Kochbuch" und "Das Kochbuch" mit. Christa Schmedes arbeitet als freie Mitarbeiterin für Zeitschriften- und Buchverlage und in den Studios bekannter Foodfotografen. Seit 1993 schreibt sie als freiberufliche Autorin Koch- und Backbücher.