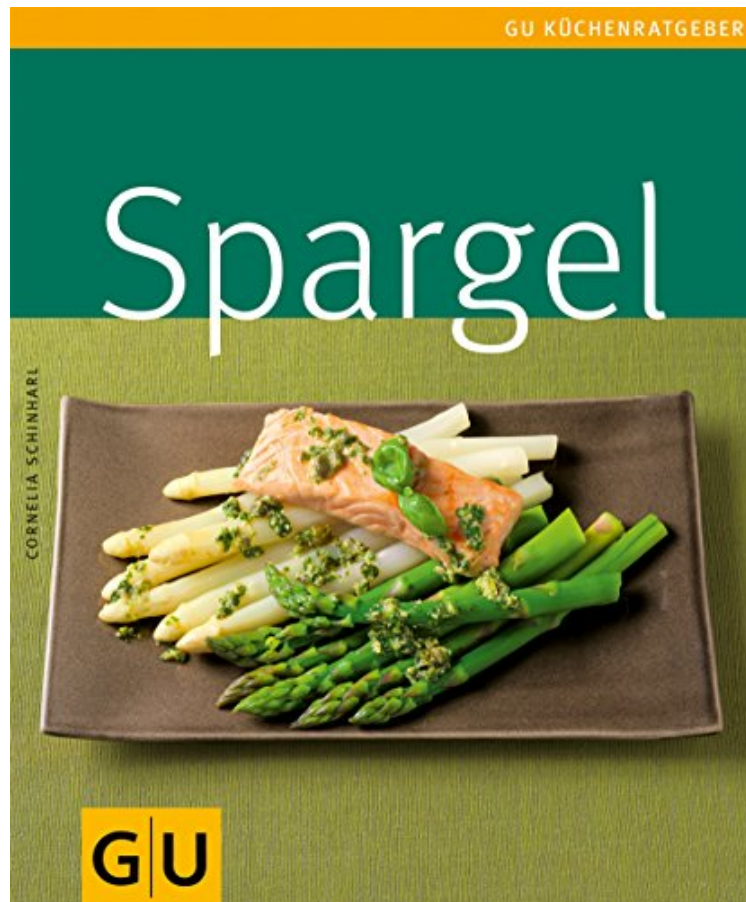


[Free read ebook] Spargel (GU KchenRatgeber)

## Spargel (GU KchenRatgeber)

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #446672 in BcherMarke: BabyundkindVerffentlicht am: 2008-02-06Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 7.80 x .39b x 6.22l, Einband: Taschenbuch64 SeitenKochbuch Spargel EKB | File size: 60.Mb

**Von Cornelia Schinharl : Spargel (GU KchenRatgeber)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Spargel (GU KchenRatgeber):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Haben Sie Spargel schon mal gegrillt oder gebraten?Von GalarinaEigentlich war ich nie ein groer Spargel-Fan, ich mochte lediglich Spargelsalat. Dieses kleine Bchlein habe ich mir mit dem Gedanken zugelegt, es msse doch mehr Mglichkeiten geben als klassische Mehlschwitze und Hollandaise - und bin nun zur begeisterten Spargeleserin geworden.Abgesehen von Informationen zu Spargelsorten,-brhe und Garmethoden, werden auch die diversen Roh-Schinken-Sorten vorgestellt. Im Rezepte-Teil des Buches finden sich Rezepte fr Vorspeisen, Salate und Suppen genauso wie Spargel als Beilage. Neben den klassischen Rezepten fr Spargel als Hauptgericht gibt es auch moderne, kreative und originelle Rezepte; Spargel wird hier, alternativ zum bekannten Dmpfen, gegrillt, gebraten, gebacken oder in Folie gebacken. Die Rezepte sind mit Zubereitungszeit und Kalorienangabe versehen. Sehr begrenswert finde ich, da ein Groteil der Rezepte wenig Kalorien hat und die meisten Rezepte schnell zubereitet sind und Dank der

klaren und eindeutigen Vorgaben auch bisher immer gelungen sind. Ein großes Lob an die Autorin Marlisa Szwillus und die Grfe und Unzer Verlagsgruppe für dieses tolle Kochbuch, dem ich gerne noch einen sechsten -Stern vergeben würde! 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein tolles Buch! Von Marta Ich habe das Buch bereits seit 1 Jahr und bin restlos begeistert. Alle Rezepte, die ich bisher gekocht habe, haben super geklappt (obwohl ich kein Profi bin) und hervorragend geschmeckt. Es sind keine Spargelrezepte, die ich zuvor gekannt habe, und gerade das macht es so spannend und unheimlich lecker. Auch die Rezepte zu Saucen, die man zum Spargel reichen kann, sind aussergewöhnlich einfach zu machen und toll. Das ist das beste Kochbuch, das ich bisher habe! Geschmack und Kocherlebnis pur! 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Buch im top Zustand, mit sehr schneller Lieferung Von Nancy-Isabel Knig Wie alle Kochbücher aus der GU- Serie ist auch das wieder sehr gut gelungen. Leckere Rezepte wo man sich nicht entscheiden kann welches man zuerst ausprobiert. Sammel diese Hefte ja und bin immer sehr zufrieden.

Produktbeschreibung Stangenweise kstlich! Ob wei, grün oder violett, dick oder dünn - frisch gestochen ist er einfach unschlagbar. Lieben Sie das edle Gemüse ganz pur, umhüllt von Sauce oder in raffinierter Gesellschaft? Wir haben auf 32 Seiten über 50 neue Rezeptideen für die Stangen, nach denen wir uns ein Jahr lang gesehnt haben. In Salaten und Suppen, als Hauptsache begleitet von Fleisch und Fisch oder vegetarisch umhüllt von Ei, Käse, Teig und köstlichen Saucen

Kurzbeschreibung Stangenweise kstlich! Ob wei, grün oder violett, dick oder dünn - frisch gestochen ist er einfach unschlagbar. Lieben Sie das edle Gemüse ganz pur, umhüllt von Sauce oder in raffinierter Gesellschaft? Wir haben über 50 neue Rezeptideen für die Stangen, nach denen wir uns ein Jahr lang gesehnt haben. In Salaten und Suppen, als Hauptsache begleitet von Fleisch und Fisch oder vegetarisch umhüllt von Ei, Käse, Teig und köstlichen Saucen. Lassen Sie sich von dieser bunten Vielfalt inspirieren und verführen. Und woran Sie erkennen können, ob das königliche Gemüse auch wirklich ganz frisch ist, erfahren sie ebenso. Der Verlag über das Buch Stangenweise kstlich! Ob wei, grün oder violett, dick oder dünn - frisch gestochen ist er einfach unschlagbar. Lieben Sie das edle Gemüse ganz pur, umhüllt von Sauce oder in raffinierter Gesellschaft? Wir haben über 50 neue Rezeptideen für die Stangen, nach denen wir uns ein Jahr lang gesehnt haben. In Salaten und Suppen, als Hauptsache begleitet von Fleisch und Fisch oder vegetarisch, umhüllt von Ei, Käse, Teig und köstlichen Saucen. Lassen Sie sich von dieser bunten Vielfalt inspirieren und verführen. Und woran Sie erkennen können, ob das königliche Gemüse auch wirklich ganz frisch ist, erfahren sie ebenso. über den Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Schinharl interessierte sich schon immer für kulinarische Themen. Nach einer fundierten Ausbildung bei einer bekannten Food-Journalistin machte sie sich 1985 als Redakteurin und Autorin selbständig. Seither sind zahlreiche Kochbücher von ihr erschienen. Als Italienfan ist sie seit einigen Jahren vor allem in der Toskana unterwegs, auf der Suche nach neuen Rezepten und Geschichten.