

[Mobile library] sterreichische Buerinnen kochen mit Gemse. Die besten Rezepte aus allen neun Bundeslndern

## sterreichische Buerinnen kochen mit Gemse. Die besten Rezepte aus allen neun Bundeslndern

Von Diverse

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #268636 in BcherVerffentlicht am: 2008-04-03Abmessungen: 8.46 x .71b x 5.24l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 45.Mb

Von Diverse : sterreichische Buerinnen kochen mit Gemse. Die besten Rezepte aus allen neun Bundeslndern

before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised sterreichische Buerinnen kochen mit Gemse. Die besten Rezepte aus allen neun Bundeslndern:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Htte nicht gedacht, dass es noch besser geht...Von Cleo13Das ist nun schon das dritte Kochbuch dieser "Buerinnen"-Reihe. berzeugt haben mich alle - aber dieses finde ich am besten. Schon beim ersten Durchblttern ist mir das Wasser im Mund zusammengelaufen, und ich fand es schade, dass ich in der Regel nur am Wochenende koche - da dauert es so lang, bis ich alles ausprobieren kann.Ich war erst etwas skeptisch: Ich bin keine Vegetarierin, esse aber sehr gern Gemse. Hufig erwischt man, wenn man ein "Gemse"-Kochbuch kauft, eines, das von Verfechtern der Vollwertkost geschrieben worden ist, und dessen Rezepte zum grten Teil aus unaussprechlichen Sprossen, selbstgeschrotetem Getreide und Tofu bestehen. Hier jedoch ist drin, was drauf steht: Gemse. Ganz einfach. Heimisches Gemse, das man in jedem Supermarkt bekommt, und das man allein oder als Fleisch-Beilage servieren kann. Die Rezepte sind leicht verstndlich und bombensicher. Es sind sowohl sttigende Suppen vertreten (die fr meinen Geschmack allerdings zahlenmig etwas zu viel Raum einnehmen) als auch ausgefallene Beilagen (hier kennt der Nicht-Profi ja fast nur Nudeln, Reis und Kartoffeln) und vegetarische Hauptspeisen. Interessant ist, dass einige Gerichte in verschiedenen Varianten Platz gefunden haben. Auch Aufstriche, Desserts und Kuchen vermisst man nicht. - Wer kennt schon Kuchen mit Spinat oder Krbistorte? Mir persnlich haben's vor allem die diversen Strudel und Teigtaschen angetan. Die Auswahl ist hier wirklich grandios!Zu bemngeln gibt's hier nicht viel: vielleicht, dass Bebilderung und Glossar etwas drftig sind. Hieran knnte man bei zuknftigen Bchern noch arbeiten.Momentan ist dieses Buch mein Lieblings-Kochbuch - und ich bin noch nicht mal ganz durch.7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gemse...Von Spatzl2605sterreichische Buerinnen kochen mit Gemse. Die besten Rezepte aus allen neun BundeslndernGemse..super als Beilage zu Fleisch,als Salat,Suppe,einfach vielseitig verwendbar oder hbsch verpackt in Teig..immer ein Genuss.Die sterreichischen Buerinnen stellen nun in diesem Buch ihre Lieblingsrezepte vor und da Buerinnen gut kochen wei man ja.Margit Zachhalmel,Elisabeth Holzhaecker,Ida Traupmann,Barbara Zenz,Johanna Sommeregger,Hildegard Posch und Brigitte Khne ,Marianne Forsthuber und Gabriele Wild-Obermayr haben und dafr ihre besten Rezepte verraten.Alleine dieses Bilder dazu laden doch gleich zum nachkochen ein.Nun ist eh Gemsezeit und man hat Gemse in Hlle und Flle in eigenen Garten ,und hat man selbigen nicht bekommt man alles frisch auf dem Markt in fast jeder Stadt.Alle 9 Damen verarbeiten ausschlielich einheimisches Gemse das man berall bekommt in dieses JahreszeitDie Damen haben echt ihr bestes gegeben in dieses Buch-nmlich ihre Rezepte,teils sicher schon von Generation zu Generation weitergegeben.....Rezepte und Kochen kommen nie aus der Mode...Egal ob Suppe,Salat,Rohkost,Vorspeise,Hauptspeise oder als Beilage,Gemse ist sowas von variabel.Oder Krbis sowie Kartoffeln in nen Kuchen verpacken oder als Nachspeise,man kann vieles daraus machen,der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt..schmecken mu es.Nicht zu vergessen die Aufstriche zur Jausn,hmmmmmmmmmmmmIch habe stundenlang damit verbracht mir die herrlichen Rezepte anzuschauen und man wundert sich, fr was man Gemse alles verwenden kann.Probiert habe ich gleich das Ratatouille vom Backblech,,hmm fein wars, so nach dem Motto-das mach ma mal wieder.Oder wie wre es zur Jausn mal mit nem Erdpfelaustrich,schnes frisches Bauernbrot dazu?Na,keine Lust bekommen sich auch das Buch zuzulegen? Mein nchstes Gericht am kommenden Wochenende ist schon klar,es gibt Kruterkndel aus TirolAch ich habe so vieles drin gefunden wo sich das nachkochen lohnt,also das Buch ist wirklich empfehlenswertLG S.Holler1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mein absolutes Lieblingskoch-/backbuchVon Miss K.Neun Buerinnen aus sterreich stellen sich und die Kche ihres jeweiligen Bundeslandes in diesem Gemsekochbuch vor. Wer statt raffinierter Rezepte oder Haute-Cuisine mal wieder richtig gute Hausmannskost essen mchte, sollte ruhig nach diesem Buch greifen. Zunchst stellen sich die Buerinnen kurz mit Bild vor und dann folgen ihre Gemse-rezepte; besonders gut gefiel mir dabei brigens die Aufnahme von Hildegard Posch und der Region Tirol, da man hierbei auch noch etwas von der tollen bergigen Landschaft sieht.Auch fr Nicht-sterreicher ist das Buch gut verstndlich und am Ende des Buches findet man ein kleines Glossar fr die wenigen nicht erluterten Begriffe, wie z.B. Fisolen, Karfiol, Ronen und Melanzani. Wer Gemsesuppen liebt, wird hier einige Rezepte finden, wobei sich manche, wie bei der Krbissuppe, wiederholen. Aber Suppen wie Ronen-, Gurken-, Paprika-, Burgenlndische Kraut- oder Brlauchsuppe habe ich bisher noch nie ausprobiert und somit habe ich ein paar neue Ideen gefunden. Ganz zu Beginn ist auch ein Rezept fr einen Strudelteig, sowie diverse Fllungen angegeben. Das klingt super, aber noch traue ich mich an einen selbstgemachten Strudelteig nicht ran, denn ich habe so einen Teig schon zu oft reien gesehen. Aber lecker sehen die Rezepte aus.Auf die Krbiszeit im Herbst freue ich mich schon sehr, denn neben den blichen Krbissuppen, habe ich neue spannende Rezepte in diesem Buch entdeckt, wie: Krbistopf mit Fleischknderln (Vegetarier finden aber noch gegend andere Kndelarten ohne Fleisch in diesem Buch, die man alternativ verwenden kann), Krbisstrudel, Pastinakenrsti mit Krbiskraut, Krbisparfait, Krbisauflauf mit Faschiertem, Krbistorte (empfehlenswert!), Krbisrisotto (lecker!), Krbisgugelhupf, Krbis im Ksemantel, Krbis-Erdpfel-Gulasch und Krbislasagne. Fr mich persnlich ist es immer noch ungewhnlich Erdpfel (also Kartoffeln) oder anderes Gemse in Kuchen zu verwenden. Der erste Versuch, ein Mhrenkuchen (eigentlich war es das Zucchini-schnitten-Rezept aus Salzburg) ist bei den Kollegen hervorragend angekommen, so dass ich weitere Gemsekuchen aus dem Buch

ausprobiert habe. Bisher schmeckte jeder Kuchen absolut hervorragend und wurde immer ratzfat aufgegessen. Die Ostertorte z.B. auf S. 99 ist durch den verwendeten Spinat so wunderbar grün und auffällig, dass ich auch diese Torte gerne mal austesten würde. Auch für einen Rhabarber Nachtisch gab es auf S. 30 ein tolles Rezept, das mir nie so in den Sinn gekommen wäre. Die Ipftaler Artischocken waren eine Bereicherung, denn so weiß ich jetzt auch endlich, wie man Artischocken richtig zubereitet, was insbesondere mit den entsprechenden Fotos unterstützt wurde. Unbedingt ausprobieren werde ich auch das gebackene Gemse mit Blauschimmelkessauce, die Gemsetascherl, die Gemse-Dinkel-Laibchen und die Sellerieschnitzel mit Schnittlauchsauce. Manche Rezepte fand ich auch ziemlich einfach, wie z.B. die Zucchini mit Paprika, schnelle gebratene Zucchini oder Tomate mit Frischkäse, so dass ich mich gefragt habe, ob diese wirklich in ein Kochbuch gehören. Aber dabei vergesse ich immer, dass nicht jeder sich gut in der Küche auskennt und bei manchen Menschen auch die Ideen fehlen. Die Zucchinipuffer auf S. 88 habe ich bereits ausprobiert und mit einem Erdapfel und ein paar Gewürzen veredelt. Was soll ich sagen: Es roch plötzlich in der Küche, wie früher bei meiner Oma, wenn Sie Puffer gemacht hat und als ich den ersten probiert habe, entfuhr mir ein "Hm göttlich" und das Ganze war noch relativ schnell und leicht gemacht. Ich empfehle dazu übrigens noch ein paar Scheiben gerucherten Lachs. Von meiner Lieblingsbeilage Kndel habe ich auch zwei neue spannende Rezepte entdeckt, nämlich die Kruter- und Spinatkndel. Bisher hat alles, was ich nach und nach aus dem Buch ausprobiert habe, super geschmeckt und zudem war es wirklich einfach nachzukochen. Das Buch ist mittlerweile mein Lieblingskoch-/backbuch, weil ich hier immer tolle Rezepte finde, die sich gut und schnell umsetzen lassen und einfach lecker schmecken. Am Ende des Buches gibt es auch ein Register, unterteilt nach Suppen, Salaten, Haupt- und Nachspeisen, sowie Beilagen, Kuchen und Aufstrichen. Super finde ich auch, dass es in diesem Buch doch relativ viele Fotos gibt, was ich immer als Bereicherung eines Kochbuches empfinde. Alles in allem ein tolles traditionelles österreichisches Kochbuch mit vielen schmackhaften Gemse Rezepten.

**Kurzbeschreibung** Zaubern Sie frische Vielfalt, Gesundheit und Genuss auf den Tisch! Neun Bäuerinnen aus den neun österreichischen Bundesländern haben aus ihren Rezeptsammlungen die besten Ideen für eine abwechslungsreiche und bodenständige Gemseküche herausgesucht: Suppen und Salate, Strudel, Eintöpfe und Aufläufe, Saucen und Beilagen, Kuchen und Gebäck aus heimischen Gemsesorten. Sie präsentieren zahlreiche regionale Spezialitäten von Burgenländischer Krautsuppe über Tiroler Spinatkndel bis hin zu den Köstlichkeiten wie Krabis-Mohn-Kuchen und Erdpfelpalatschinken. Kochen und backen Sie nach den praktischen Anleitungen der österreichischen Bäuerinnen - diese köstlichen und dabei unkomplizierten Gemse-Rezepte werden Ihren Speiseplan bereichern! 230 Gemse-Rezepte mit Geschmack einfache Zubereitung, mehrfach erprobt! regionale Spezialitäten aus allen neun Bundesländern Gemse aus heimischem Anbau praktische Tipps für die vitaminreiche Küche Gesund und gut - Gemse aus heimischem Anbau Machen Sie es wie die Bäuerinnen und verwenden Sie für die Zubereitung der Gerichte frisches, saisonales Gemse aus dem eigenen Garten, dem Bauernladen ums Eck oder vom Bio-Markt. Sie werden staunen, wie vielfältig die Auswahl an regionalen Gemsesorten ist! Klappentext Neun Bäuerinnen aus allen österreichischen Bundesländern haben aus ihren Rezeptsammlungen die besten Ideen für eine abwechslungsreiche und bodenständige Gemseküche heraus gesucht: Suppen und Salate, Strudel, Eintöpfe und Aufläufe, Saucen und Beilagen, Kuchen und Gebäck aus heimischen Gemsesorten. Sie präsentieren zahlreiche regionale Spezialitäten von Burgenländischer Krautsuppe über Tiroler Spinatkndel bis hin zu den Köstlichkeiten wie Krabis-Mohn-Kuchen und Erdpfelpalatschinken. Kochen und backen Sie nach den praktischen Anleitungen der österreichischen Bäuerinnen diese köstlichen und dabei unkomplizierten Gemse-Rezepte werden Ihren Speiseplan bereichern! - 230 Rezepte mit Geschmack - Regionale Spezialitäten aus allen 9 Bundesländern - Praktische Tipps für die vitaminreiche Küche