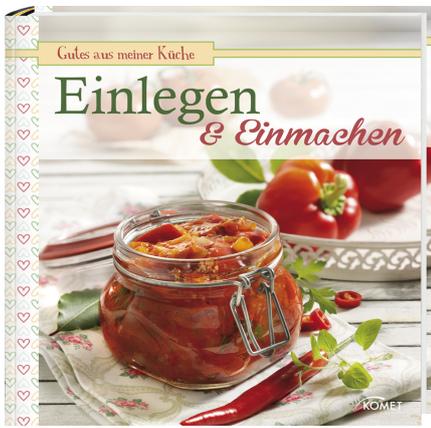


---

# Einlegen & Einmachen

**Hausgemacht schmeckt's am besten!**



- Alles für eine gut gefüllte Vorratskammer: 56 tolle Rezepte von pikanten Saucen und Pasten über raffinierte Chutneys und Relishes, eingelegtes und eingekochtes Obst und Gemüse bis hin zu süßen Kompotten & Grützen, z. B. Ketchup, Baked Beans, Gewürzgurken, Rotkohl, Pesto, Tapenade, Chutney aus grünen Tomaten, Rote Grütze, Cranberrykompott, Feigen in Portwein und vieles mehr
- Liebevoll illustriert und hochwertig ausgestattet
- Mit detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitungen, zahlreichen Tipps und brillanten Farbfotos zu jedem Rezept

Zur Zeit unserer Großmütter war das Einkochen und Einlegen von Obst und Gemüse aus dem heimischen Garten ganz üblich, und heute erlebt das Konservieren von erntefrischem und saisonalem Obst und Gemüse eine wahre Renaissance.

Die Vorteile liegen ja auch klar auf der Hand, denn zum einen handelt es sich um eine sehr gesunde und kostengünstige Möglichkeit, auch im Winter mit leckeren Gartenfrüchten versorgt zu sein - man hat immer schnell eine pikante Vorspeise, eine delikate Beilage oder köstliche Nachspeise zur Hand, auch wenn man mal keine Zeit zum Einkaufen hat. Und zum anderen macht es einfach Spaß! Von pikanten Saucen und Pasten für Fleisch- und Fischgerichte über raffinierte Chutneys und Relishes, eingelegtes und eingekochtes Obst und Gemüse bis hin zu süßen Kompotten & Grützen - mit unseren Rezepten sorgen Sie für eine stets gut gefüllte Vorratskammer!

---

**Zielgruppe:**

Hobbyköche

Komet Verlag GmbH

gebunden, wattiert, farb. Abb.

96 Seiten, Format 22 x 22 cm

ISBN: 9783869415086

7,99 EURO