Das große Buch vom Haltbarmachen

Die besten Rezepte zum Einkochen, Einlegen, Fermentieren &. Co.

Glasklare Sache: Homemade ist Trend!

- Über 100 Rezepte für Abwechslung in Vorratskammer und Kühlschrank
- Gesund, lecker und absolut angesagt: tolle Rezeptideen mit Milchsäuregärung
- Frei von künstlichen Zusätzen: Natürliches und selbstgemachtes Essen liegt voll im Trend
- Wegwerfen ist out - Haltbarmachen ist in
- Mit ausführlicher Einleitung und vielen Tipps
- Jedes Rezept mit brillantem Foto

Selbstgemacht schmeckt's einfach am besten! Ob eingekocht, eingelegt, gesund fermentiert, geräuchert, getrocknet oder kandiert: Füllen Sie Ihren Vorratsschrank mit süßen und pikanten Brotaufstrichen, Kompott, Brühen, Suppen, eingemachtem Coq au vin oder Gemüse-Curry. Im Kühlschrank lagern feine Frischkäse-Bällchen, köstliche Patés, Griebenschmalz, Kimchi, geräucherte Forelle, deftige Landjäger und Beef Jerky. Bei über 100 Rezepten finden Sie eine Fülle an Ideen und Anregungen! Die ausführliche Einleitung liefert die Grundlage für gutes Gelingen und beantwortet Fragen wie zum Beispiel: Wie werden Gläser sterilisiert? Warum konserviert Zucker? Welche Möglichkeiten gibt es, Lebensmittel einzukochen? Welches Handwerkszeug ist unentbehrlich? Im

Rezeptteil ist jedes Rezept bebildert und Schritt für Schritt erklärt. Viele Tipps liefern Anregungen zur Variation und Verwendungsmöglichkeit. Ob Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte oder Kräuter, eingemacht in Gläsern, Flaschen oder Steinguttöpfen holen wir das Beste aus den Produkten heraus und füllen unsere Regale mit wunderbaren Köstlichkeiten. Nichts muss mehr weggeschmissen werden, und wir wissen genau, was drin ist. Von jetzt an ist immer etwas Gutes zu Essen im Haus!

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

192 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-5433-3
4,99 EURO