Das groÃŸe Buch vom Haltbarmachen

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

Glasklare Sache: Homemade ist Trend!



- Ãœber 100 Rezepte fÃ¼r Abwechslung in Vorratskammer und KÃ¼hlschrank
- Gesund, lecker und absolut angesagt: tolle Rezeptideen mit MilchsÃ¤uregÃ¤rung
- Frei von kÃ¼nstlichen ZusÃ¤tzen: NatÃ¼rliches und selbstgemachtes Essen liegt voll im Trend
- Wegwerfen ist out - Haltbarmachen ist in
- Mit ausfÃ¼hrlicher Einleitung und vielen Tipps
- Jedes Rezept mit brillantem Foto

Selbstgemacht schmeckt's einfach am besten! Ob eingekocht, eingelegt, gesund fermentiert, gerÃ¤uchert, getrocknet oder kandiert: FÃ¼llen Sie Ihren Vorratsschrank mit sÃ¼ÃŸen und pikanten Brotaufstrichen, Kompott, BrÃ¼hen, Suppen, eingemachtem Coq au vin oder GemÃ¼se-Curry. Im KÃ¼hlschrank lagern feine FrischkÃ¤se-BÃ¤llchen, kÃ¶stliche PatÃ©s, Griebenschmalz, Kimchi, gerÃ¤ucherte Forelle, deftige LandjÃ¤ger und Beef Jerky. Bei Ã¼ber 100 Rezepten finden Sie eine FÃ¼lle an Ideen und Anregungen! Die ausfÃ¼hrliche Einleitung liefert die Grundlage fÃ¼r gutes Gelingen und beantwortet Fragen wie zum Beispiel: Wie werden GlÃ¤ser sterilisiert? Warum konserviert Zucker?

Welche MÃ¶glichkeiten gibt es, Lebensmittel einzukochen? Welches Handwerkszeug ist unentbehrlich? Im Rezeptteil ist jedes Rezept bebildert und Schritt fÃ¼r Schritt erklÃ¤rt. Viele Tipps liefern Anregungen zur Variation und VerwendungsmÃ¶glichkeit. Ob Obst, GemÃ¼se, Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte oder KrÃ¤uter, eingemacht in GlÃ¤sern, Flaschen oder SteinguttÃ¶pfen holen wir das Beste aus den Produkten heraus und fÃ¼llen unsere Regale mit wunderbaren KÃ¶stlichkeiten. 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