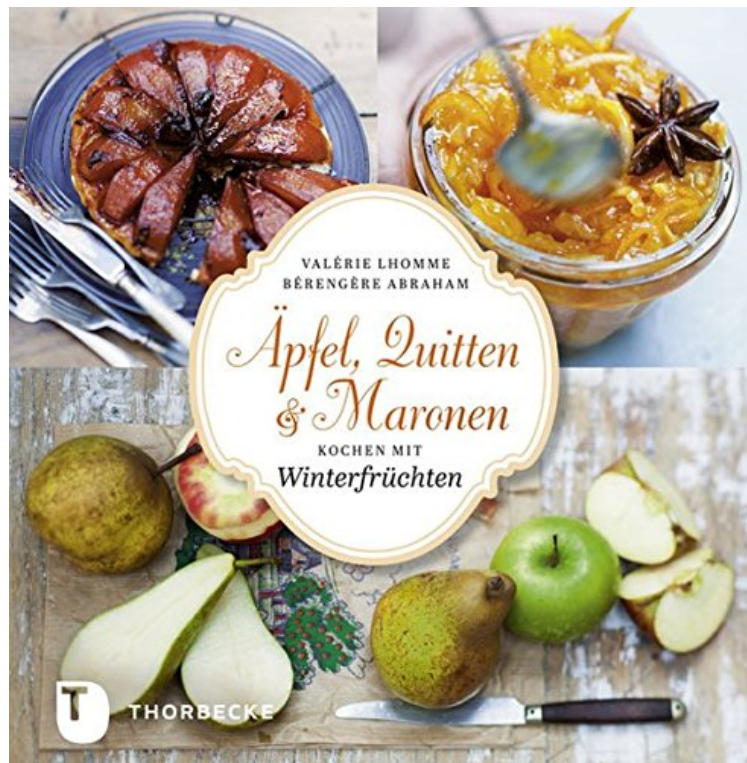


[Get free] pfeel, Quitten und Maronen - Kochen mit Winterfruchten

## **pfeel, Quitten und Maronen - Kochen mit Winterfruchten**

Von *Brengre Abraham*

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #271158 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-16Abmessungen: 7.80 x .59b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe72 Seiten | File size: 74.Mb

**Von Brengre Abraham : pfeel, Quitten und Maronen - Kochen mit Winterfruchten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised pfeel, Quitten und Maronen - Kochen mit Winterfruchten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ungnstig gewhlter TitelVon A. KranzIch bin total enttuscht von diesem Buch. Der Titel suggeriert einem viele Rezepte mit pfeeln, Quitten und Maronen. Leider ist das nicht der Fall. Es gibt 3 Apfel-, 2 Quitten- und 2 Maronenrezepte. Der Rest sind Rezepte mit Zitrusfruchten, exotischen und weiteren Frchten. Daher entspricht es behaupt nicht meinen Erwartungen und bekommt nur einen Stern.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fruchtig-frische Kstlichkeiten fr kalte Tage!Von RJ + YDJDas Kochbuch pfeel, Quitten und Maronen von Valerie Lhomme und Berengere Abraham, erschienen im Thorbecke Verlag, hat weitaus mehr winterliche Rezepte zu bieten als nur welche mit pfeeln, Quitten und Maronen.Eine groe Vielfalt an Frchten die auch bei uns im Winter erhltlich sind findet in diesen Verwendung. Vor allem die vitaminreich Zitrusfrchte sowie die exotischen Frchte punkten hier mit vielen Vitaminen und Vitalstoffen. Denn Vitamine insbesondere Vitamin C kann gerade in der kalten Jahreszeit jeder von uns gebrauchen. Der Krper kann diese sowieso besser in Form von frischen Frchten aufnehmen als durch irgendwelche Nahrungserganzungsmittel.Ganz besonders viel Freude und Lust sie zu essen macht es, mit so kstlichen Gerichten wie in diesem Buch. In vielen sen aber auch herzhaften Rezepten geben sie bekannten Klassikern, sowie neuen Kreationen das gewisse Etwas. Die Gerichte sind unterteilt in die Kapitel: pfeel und Birnen, Zitrusfrchte,

exotische Früchte, noch mehr Früchte. Mit Köstlichkeiten wie: -Bratapfel-Birnen-Schoko -Tarte Tatin-Birne Helene - Das Original-Orangensalat mit Buchweizenplätzchen-Entenbrust à la Orange mit Orangenblütenhonig-Limetten-Kokoscreme-Zitronentörtchen mit Baiser-Clementinen-Konfitüre mit Sternanis-Gebäckene Banane im Teigmantel-Langusten vom Grill mit Ananas Chutney-Panna cotta Mango-Passionsfrucht-Kalbfleisch mit Honig und Quitten-Kastaniendessert Mont Blanc-Cranberry-Vanille-Muffins-Kaki-Dessert mit Pfefferminzsaure und vielen weiteren leckeren Gerichten. Alle Rezepte sind Schritt für Schritt gut beschrieben, dabei unkompliziert aber raffiniert zugleich und bleiben mit ihren Früchten der kalten Jahreszeit ein wenig sonnigen Genuss. Hier werden stets frische Zutaten verwendet. Die Aufmachung des kleinen Einbandes mit jungem Layout und vielen ansprechenden Fotos ist sehr hochwertig. Ich finde Apfel, Quitten und Maronen ein gelungenes Buch mit fruchtig-leckeren Rezepten für die Winterzeit. Empfehlenswert! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nettes kleines Buchlein Von Schlumpfine Nettes und nützliches kleines Buchlein mit machbaren Rezepten, mal was Neues und zum Ausprobieren an langen dunklen Abenden. Preis ist OK.

Produktbeschreibung Apfelkompott mit Honig und Sternanis, Quittenbrot, Tarte tatin mit Birnen und Schokolade, Limettencreme mit Kokosmilch ... Gerade im Winter tun Gerichte, die frisches Obst enthalten, gut. Auch Kalbfleisch mit Quitten und Trauben, Esskastaniensuppe oder Ente mit Orangensauce bieten Vitamine und frischen Geschmack gegen Laufnasen und schlechte Laune. / Von Oktober bis Februar führen 30 herzhaftes und tolle Rezepte durch die verschiedenen Winterobstsorten. Egal ob Apfel und Birnen, andere heimische Früchte, Zitrusfrüchte oder exotische Früchte: Es ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei.

Kurzbeschreibung Apfelkompott mit Honig und Sternanis, Quittenbrot, Tarte tatin mit Birnen und Schokolade, Limettencreme mit Kokosmilch ... Gerade im Winter tun Gerichte, die frisches Obst enthalten, gut. Auch Kalbfleisch mit Quitten und Trauben, Esskastaniensuppe oder Ente mit Orangensauce bieten Vitamine und frischen Geschmack gegen Laufnasen und schlechte Laune. Von Oktober bis Februar führen 30 herzhaftes und tolle Rezepte durch die verschiedenen Winterobstsorten. Egal ob Apfel und Birnen, andere heimische Früchte, Zitrusfrüchte oder exotische Früchte: Es ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Der Autor und weitere Mitwirkende Brigitte Abraham hat Kunst studiert und arbeitete als Hauswirtschaftlerin für zahlreiche französische Zeitschriften. Sie hat mehrere Bücher über französische Küche veröffentlicht.