

(Get free) Pilze: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch)

Pilze: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch)

Von Renate Zollner

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #468418 in BcherVerffentlicht am: 2011-09-07Abmessungen: 9.88 x .67b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 20.Mb

Von Renate Zollner : Pilze: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pilze: Rezepte - einfach, klassisch und immer gut (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Pilzkochbuch - Echt gelungenVon Zollner BerndEin tolles Kochbuch rund um Pilze, einfach zum nachkochen und vor allem wunderschne Bilder.Pilze "Genuss aus dem Wald" mit ber 160 Rezepten und genialen Tips. Sehr zu empfehlen.1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Inspirierende RezepteVon -Kundehabe durch dieses Kochbuch, das so viele tolle Ideen hat, wieder richtig Lust auf Pilze bekommen. Fr jeden Geschmack ist etwas zu finden. Ichhabe viele Kochbcher, aber dieses betrifft alle an Exklusivitt und dennoch leicht nachzukochen auch

nicht betrieben was die Zutatenliste betrifft. Ansonsten kann man sich ja auch mit getrockneten Pilze aushelfen, falls ein spezieller Wunsch-Pilz nicht aufzufinden ist. Kann dieses Buch nur wärmstens empfehlen. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. schne Varianten und schne Bilder Von Katrin Sehr schnes Buch: die Bilder inspirieren zum Nachkochen und man wirklich machbare und abwechslungsreiche Rezepte in einem Buch. Alle Pilzfans mssten sich das anschaffen...

Kurzbeschreibung Pilze faszinieren. Jeder Marktstand oder Pilzhändler erfreut sich einer großen Betrachtmenge, die die Waldbewohner mit Begeisterung beugen. Ob als Blickfang auf Märkten oder als kulinarische Bereicherung in der Küche, Wald- und Wiesenpilze haben Konjunktur. Da aber nicht nur im Herbst Kaiserlinge, Steinpilze und Verwandtschaft wachsen, sondern bereits ab Frühsommer die ersten Vertreter ihrer Art - z.B. Pfifferlinge und Morcheln - angeboten werden, ist es Zeit, Pilze und ihre kulinarische Interpretation in der Küche in einem sinnenfrohen Buch zu vereinen. Das Buch lädt dank opulenter Bebilderung ein, zusammen mit einem Pilzsammler im Bayerischen Wald die geheimen Plätze dieser Waldbewohner zu betrachten. Im Anschluss folgen Traditionsrezepte einer Pilzsammlerfamilie sowie neue Rezeptkreationen.