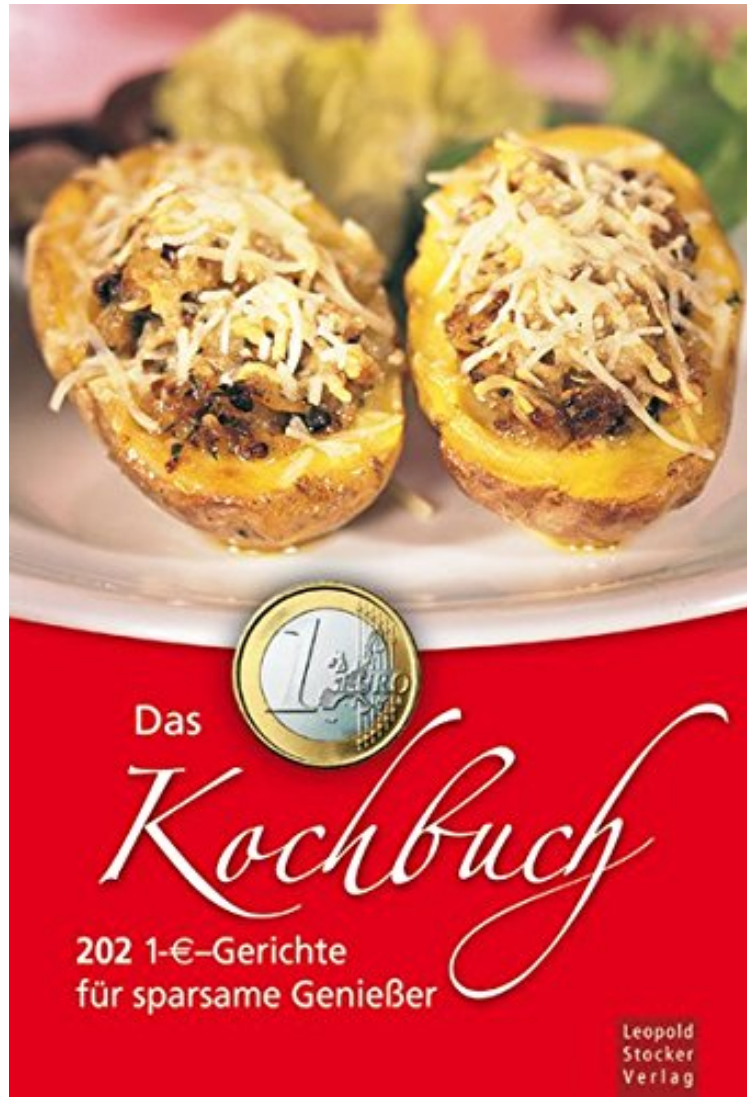


[Read now] Das 1-Euro-Kochbuch: 202 1 Euro-Gerichte fr sparsame Genieer

Das 1-Euro-Kochbuch: 202 1 Euro-Gerichte fr sparsame Genieer

Von Elisabeth Degenhart

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #275048 in BcherVerffentlicht am: 2014-07-21Abmessungen: 9.69 x .59b x 6.77l, Einband: Gebundene Ausgabe143 Seiten | File size: 62.Mb

Von Elisabeth Degenhart : Das 1-Euro-Kochbuch: 202 1 Euro-Gerichte fr sparsame Genieer before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das 1-Euro-Kochbuch: 202 1 Euro-Gerichte fr sparsame Genieer:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kaum Gerichte die man wirklich fr 1 kochen kannVon Manfred LochIn dem Buch sind kaum Tipps und Gerichte die man 2016 wirklich fr 1 kochen kann, wenn man keinen Garten hat und wirklich alles kaufen muss. Das ist vorneherein ein recht leeres Versprechen! Wenn man in einem Discounter Fleisch fr 3,99 / Kg kaufen kann und man 200g fr ein

Gericht bentigt bleiben einen für weitere Zutaten nur noch 0,22 übrig. Hier ein kostenloser Tipp von mir: Kauft einmal in der Woche 2 kg Schweinefleisch, Rindfleisch oder Hackfleisch. Gart dies mit Wasser oder Zwiebeln + Salz gut durch und kocht es anschließend noch einmal 2 Stunden in einem verschlossenen Einweckglas (10 Gläser à 200 Gramm) im Topf, im Wasserbad, ein. Man spart sich die ständige Rennerei in einen Laden und hat immer einen Vorrat in passenden Portionen zum kochen bereit, das wiederum Energiekosten spart... 23 von 28 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 202 1.- Euro Gerichte für sparsame Genießer von Thorsten Wiedau Das hat nun wirklich gerade in der jetzigen Situation noch gefehlt, das 1.- Euro Kochbuch von Elisabeth Degenhart, doch weit gefehlt - es ist gar nicht so schlecht. Wer wirklich nur noch einen Euro pro Person ausgeben kann ist mit dem Buch an und für sich bestens bedient. Schmackhaft, interessant und ideenreich versucht sich die Autorin und Kochin ein Leben mit wenig Geld dennoch angenehm und genießerisch zu gestalten. Mit den 202 Rezepten ist ihr das auch in der Mehrzahl gelungen. Nur einen Euro pro Person bei einem Gericht auszugeben ist schwer doch nicht unmöglich und die Autorin Elisabeth Degenhart zeigt wie es geht. In 202 Rezepten von Suppen über Nudelgerichten und Kartoffelvariationen bis zu Sspeisen zeigt Sie wie es geht. Man kann sparen ohne den Genuss zu verlieren, obwohl Eingeweide und Innereien wirklich nicht mein Thema waren - doch diese Gerichte sind auch nur wenige. Das Buch überzeugt mit seiner Devise und zudem ist fast gänzlich fleischlos, somit also auch etwas für Vegetarier, denn Fleisch ist teuer, zu teuer für 1.- Euro Gerichte. Für die knappe Kasse, den beschränkten Geldbeutel oder die schnelle Essenswahl eine echte Alternative und eine angenehme dazu. Empfehlenswert 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Etwas enttäuscht von Nadine B. Leider muss ich sagen, dass ich etwas enttäuscht war als ich einen Blick in das Buch geworfen habe. Nicht nur die Rezepte sind durchaus altertümlich sondern auch die Sprache der Zutaten. Viele Zutaten wurden nicht ins Hochdeutsche übersetzt sondern sind Bayerisch/Sterreichisch. Hatte mir auch von Rezepten mehr erhofft. Gesunde und ausgewogene Ernährung sieht anders aus. Aufgrund dessen das man einige Rezepte doch verwenden kann verzeihe ich 2 Sterne.

Kurzbeschreibung Hier ist Sparsamkeit im Kochen Ein köstliches Gericht um einen Euro? Rechtzeitig zur Teuerungswelle zeigt das 1-Euro-Kochbuch, welche Vielfalt an Gerichten sich günstig auf den Tisch zaubern lässt. Ein Euro pro Person und trotzdem gut essen mit diesem Kochbuch schlägt man den Preissteigerungen im Lebensmittelhandel ein Schnippchen. Man glaubt gar nicht, wie viele Gerichte sich um nur einen Euro für die Zutaten kochen lassen. Wichtig dafür sind unter anderem die Berücksichtigung von Obst und Gemüse der Saison sowie die Nutzung von Sonderangeboten und Aktionen. Positiver Nebeneffekt: Die Vielfalt auf dem Speisezettel ergibt sich dadurch quasi von selbst! Die Möglichkeiten zu sparen sind groß und beginnen mit alten Rezepten, neu entdeckt und interpretiert schließlich ist das Geld bei unseren Vorfahren ja auch nicht vom Himmel gefallen, und sie mussten ordentlich sparen. Suppen, Eintöpfe, Nudeln, Knödel und Gemüse in den unterschiedlichsten Variationen, Sspeisen nichts fehlt im Menü, bestehend aus den 1-Euro-Gerichten dieses Kochbuchs. Die knappe Einkaufsliste für die 1-Euro-Rezepte hat neben der Ersparnis von Geld übrigens noch einen weiteren Vorteil: Man spart auch Zeit. Sowohl beim Einkauf als auch bei der Zubereitung eignen sich die Rezepte des 1-Euro-Kochbuchs perfekt für all jene, die trotz Zeitmangels nicht auf den Genuss verzichten möchten. Wie heißt es doch so schön? Genuss muss nicht teuer sein