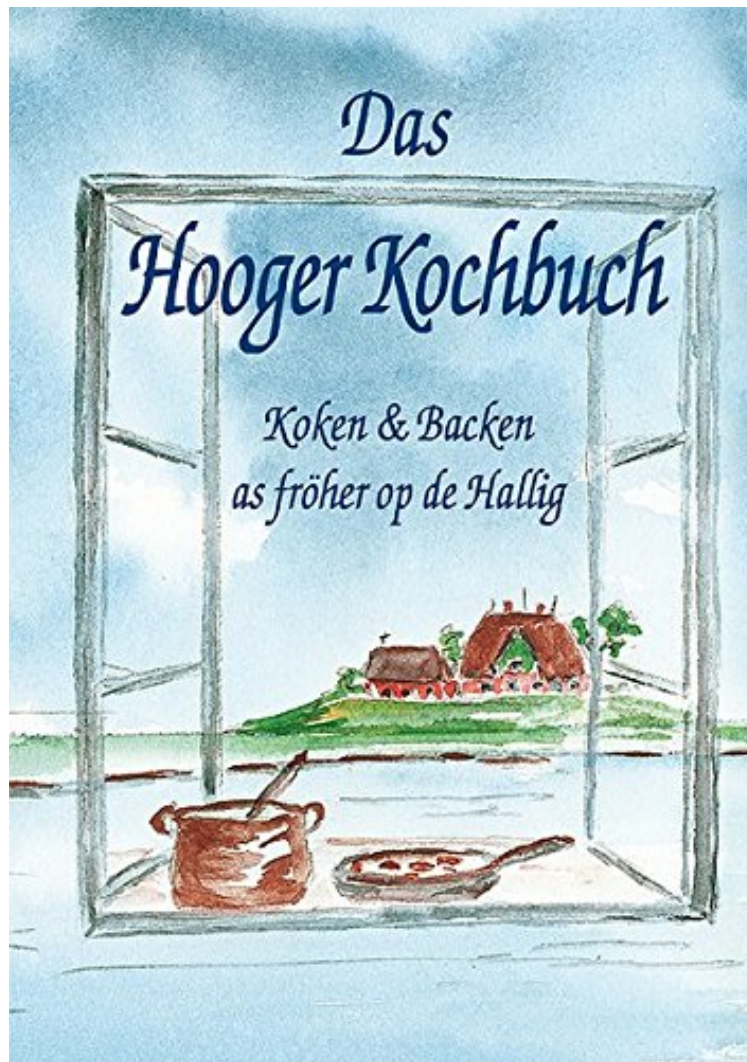


[Read ebook] Das Hooger Kochbuch: Koken Backen as fröher op de Hallig

Das Hooger Kochbuch: Koken Backen as fröher op de Hallig

Von Christa Boyens, Silke Clauen, Dirk Dell Missier, Christa Ketelsen, Swantje Paprotta, Annemarie Pezzi,
Gertrude von Holdt Schermuly

audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #481457 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-01Abmessungen: 9.69 x .59b x 6.77l, Einband: Gebundene Ausgabe142 Seiten | File size: 60.Mb

Von Christa Boyens, Silke Clauen, Dirk Dell Missier, Christa Ketelsen, Swantje Paprotta, Annemarie Pezzi, Gertrude von Holdt Schermuly : Das Hooger Kochbuch: Koken Backen as fröher op de Hallig before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Hooger Kochbuch: Koken Backen as fröher op de Hallig:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine Omage an die HeimatVon bold!!Tolle Rezepte, tolle Texte, tolle Fotos. Einfache Kche, zum schnell nach Kochen. Kann ich nur empfehlen. Manche Zutaten, drften auerhalb von Norddeutschland jedoch nicht so leicht zu bekommen

sein.3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der faule KochVon KochfreundEndlich ein Kochbuch, bei dem der Koch keine Weltreise machen mu, um an die Zutaten zu kommen.Ich finde den Einblick in das Halligkochen spannend.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alles SuperVon Ina MllerDanke fr die angenehme/problemlose Transaktion Gene wieder. Sehr zu empfehlen- Genau das was ich gewnscht habe. Werde gern wieder bei Ihnen bestellen.

KurzbeschreibungDie reiche traditionelle Esskultur der Hallig Hooge aus der Zeit vor 1962 entfaltet sich hier in berlieferten Rezepten von Gerstengrtze ber Weikohlpudding, Salzige Suppe, Zitronensuppe, Suden (Halliggemse), Sandklaffmuschelfrikadellen, Miesmuscheln in Gelee, Zungenwurst, Bauernfrhstck, Schweinebauch im Weckglas, Knerken, Mangelkuchen, Waffelrllchen, bis zu Eiergrog und Teepunsch. Einige Beitrge zu Hooger Sitten und Gebruchen sind in Plattdeutsch berliefert, wichtige praktische Informationen und die Rezepte sind zum besseren Verstdnis hochdeutsch wiedergegeben, sodass die Gerichte von jedermann leicht nachgekocht werden knnen.