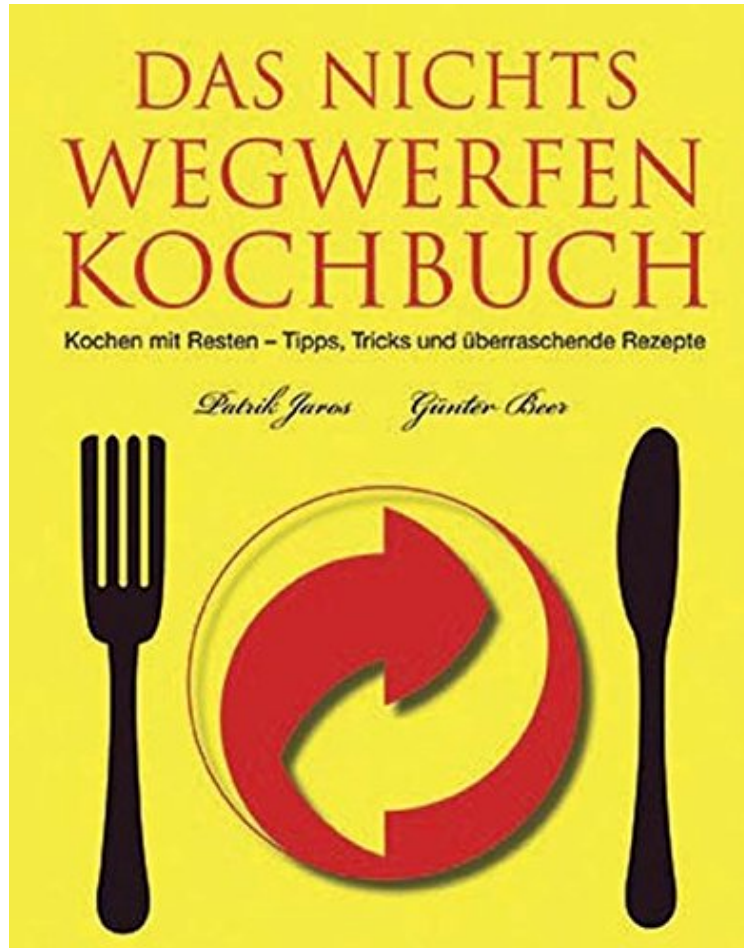


[Free read ebook] Das Nichts Wegwerfen Kochbuch

Das Nichts Wegwerfen Kochbuch

Von Patrick Jaros, Gnter Beer

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #249494 in BcherVerffentlicht am: 2007-11-01Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 8.19 x .87b x 6.65l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 52.Mb

Von Patrick Jaros, Gnter Beer : Das Nichts Wegwerfen Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Nichts Wegwerfen Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen13 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein tolles RestekochbuchVon K. KnodtHabe mir das Buch gekauft und es nicht bereut. Ich bin eine erfahrene Hausfrau, immerhin koche ich schon seit 25 Jahren tglich fr meine Familie.Dieses Buch enthlt tolle Anregungen wie man Reste, die ja immer wieder anfallen, sinnvoll zu neuen Gerichten zusammenstellt und aufbraucht.Besonders beliebt ist der Brotsalat mit Zwiebeln und Tomaten (S. 149) und der Sardinen- Ei Aufstrich von Seite 123.Natrlich sind auch einige Rezepte dabei, die ich persnlich nicht mag wie z.B. Schokoladen Pasta oder Omlett mit Kartoffelchips.Aber 90 % der Rezepte sind alltagstauglich und schmecken wirklich lecker !!Ich kann es weiter empfehlen.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Keine Verschwendung mehr von LebrnsmittelnVon Mario MartinSehr viele Ideen wie man alle seine Lebensmittel verwerten und damit Kosten und Ressourcen sparen kann. Es lsst sich somit einiges

an Geld einsparen .25 von 25 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Perfektes Einsteigerkochbuch Von Joerg Baltschun Absolut vorbildlich und innovativ sind die Zutaten als Daumenkino auf der linken oberen Ecke der Seite platziert, so da man stets nach aktuellem "Restestand" kochen kann. Die Rezepte sind einfach gehalten, sofort zu verstehen und nachzukochen. Hier gibt es keine Messerspitze Pfeffer oder verrückte Zutaten aus dem Reformhaus, sondern schnelle, feine Gerichte aus Zutaten, die jeder zu Hause hat. Zubereitungszeit, Tipps und gute Übersichtlichkeit sind hier zu finden. Absolutes Must für Koch-Einsteiger und mein bestes Kochbuch.

Produktbeschreibung 2007 zahlr. Ill. Resteverwertung; Kochbuch; DDC-Notation 641.552 [DDC22ger] Pp. 21 cm Bath 256 S. [Neuwertig und ungelesen, als Geschenk geeignet vier]

Kurzbeschreibung Wer kennt ihn nicht - den hungrigen Blick in den Kühlschrank, gefüllt mit nicht mehr ganz frischem Gemüse, ein paar Joghurtbechern und Resten vom Vortag. Was tun? Wegwerfen und nichts essen? Oder zum nächsten Fast-Food-Laden gehen? Nein! Durch die Verwendung von 'Resten' sind die interessantesten Gerichte der traditionellen Küche entstanden. Warum auch hartes Brot oder gekochten Reis vom Vortag wegwerfen, wenn man daraus so leckere Rezepte wie 'Brotsalat mit Zwiebeln und Tomaten', 'Reisfleisch mit Erbsen' oder würzige Reisfrikadellen zaubern kann. Dieses Kochbuch erläutert mit zahlreichen Step-by-Step-Fotos und informativen Texten, wie lange Nahrungsmittel und Essensreste aufbewahrt und wie sie für leckere Speisen verwendet werden können.