



Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte

Margit Asböck



Download



Online Lesen

Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte Margit Asböck

- Einige Rezepte sind fleischarm oder fleischlos
- Österreichische Klassiker in der modernen Küche
- ISBN: 978-3-7088-0636-5
- Auflage, September 2014 / 120 Seiten, Hardcover



[Download Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Reze...pdf](#)



[Online Lesen Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Re...pdf](#)

Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte

Margit Asböck

Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte Margit Asböck

- Einige Rezepte sind fleischarm oder fleischlos
- Österreichische Klassiker in der modernen Küche
- ISBN: 978-3-7088-0636-5
- Auflage, September 2014 / 120 Seiten, Hardcover

Downloaden und kostenlos lesen Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte Margit Asböck

132 Seiten

Kurzbeschreibung

Traditionelle Rezepte erfreuen sich wieder großer Beliebtheit. Die Zutaten sind überall erhältlich, saisonal austauschbar und schmecken meist der ganzen Familie. Dass die österreichischen Klassiker in der modernen Küche längst nicht mehr so deftig ausfallen und ganz einfach zuzubereiten sind, zeigt dieses neue Dampfgar-Kochbuch. Der Vorteil bei der Zubereitung im Dampfgarer liegt im Menüüaren: Alle Beilagen können mit dem Fleisch gleichzeitig gedämpft werden, somit wird nicht nur Zeit, sondern auch Strom gespart. Viele der 60 Rezepte sind fleischarm oder fleischlos. Hülsenfrüchte, Getreide, heimisches Gemüse und Kartoffeln geben den Ton an. Zusätzlich finden sich viele nützliche Tipps zur Resteverwertung, ganz nach dem Motto: Einmal kochen, zweimal essen. Aus dem Inhalt: - 60 traditionelle Rezepte von Apfelmus bis Zander - optimale Ausnützung des Dampfgarers - schmackhaftes Resteessen - Gulaschsuppe, Kartoffelsuppe, Wildkräutersuppe, Fischsuppe, ungarische Krautsuppe; Wiener Tafelspitz, Kalbsrahmgulasch, steirisches Wurzelfleisch, Linseneintopf, Rote-Rüben-Salat, Topfenknödel, Buchteln, Milchreis, Kaiserschmarren Über den Autor und weitere Mitwirkende

Margit Asböck ist Abteilungsleiterin für Fachberatung bei Miele Österreich, Produkt- und Verkaufstrainerin und "Dampfgarerin" der ersten Stunde. Die Mutter von drei Kindern und Großmutter von zwei Enkelkindern lebt in Salzburg.

Download and Read Online Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte Margit Asböck #UXNCS9ZYVLM

Lesen Sie Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck für online ebook Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck Bücher online zu lesen. Online Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck ebook PDF herunterladen Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck Doc Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck Mobipocket Hausmannskost aus dem Dampfgarer: 60 traditionelle Rezepte von Margit Asböck EPub