

Kurztext

Petra Casparek

Einmachen & Fermentieren **Einfache Rezepte für Sauerkraut, Kimchi & Co.**

128 Seiten, mit ca. 100 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Pappband

12,99 € (D) / 13,40 € (A) / 18,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-5650-1



Was war das für eine wunderbare Zeit, als es noch prall gefüllte Speisekammern gab! Kompottgläser stapelten sich neben eingelegtem Gemüse, getrocknete Kräuter verströmten ihren Duft und saure Gürkchen waren immer sofort parat. Wie gut, dass Haltbarmachen jetzt wieder im Trend ist! Selbsteingemachter Vorrat schmeckt besser und man weiß mit Sicherheit, was drin steckt, denn Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker bleiben natürlich außen vor. Mit der richtigen Technik werden hier in 80 Rezepten Obst und Gemüse auch ohne künstliche Hilfsmittel haltbar gemacht! Einmachen und Fermentieren von GU zeigt mit Hilfe von Step-by-Step-Anleitungen, wie unkompliziert Einlegen, Einkochen, Fermentieren und Trocknen ist. Saure Gurken mit dreierlei Pfeffer und Ingwer süß-sauer, Tomatensauce oder Bratapfelkompott, trendiges Kimchi und Salzzitronen oder Pilzpulver und Apfelringe - diese Vorratsschätze können jetzt auch Anfänger spielend selbst herstellen und Obst und Gemüse rund ums Jahr genießen.