

Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php

Haltbar machen

Produkt-ID: 9783702013455

[Zur Produktseite im Shop](#)



Details zum Buch:
Haltbar machen

Beschreibung

In diesem Buch finden Sie verständliche Anleitungen zu den verschiedenen Konservierungsmethoden. Sie lernen, wie Sie Lebensmittel schonend konservieren, um Vitamine und Spurenelemente zu erhalten. Dazu 150 Rezepte zum Einkochen, Einlegen, Fermentieren, Dörren und Ansetzen.

Machen Sie Gemüse, Pilze und Kräuter haltbar für den Winter. Die Methoden zur Konservierung sind vielfältig. Von Einfrieren, Trocknen oder Einkochen bis hin zu Fermentieren, Einlegen oder Konservieren mit Salz oder Zucker. Wir erklären Ihnen jede Methode Schritt-für-Schritt.

Probieren Sie Köstlichkeiten aus wie eingelegter Knoblauch, Pilze in Kräuternessig, milchsaures Kürbisgemüse und verschiedene Chutneys. Entdecken Sie auch heilsame Hausmittel wie Zwiebelschmiere, Rettichsaft oder Erdäpfel Wickel.

Mehr Details

Autoren: Marianne Obermair, Romana Schneider-Lenz

ISBN-Nummer: 9783702019273

Untertitel: Gemüse, Kräuter, Pilze...

Seiten: 192 Seiten

Verlag: Leopold Stocker Verlag

Sprache: Deutsch

Besonderes: Durchgehend bebildert, Hardcover

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php