

Produktinformation durch weckglaeser.com

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

www.weckglaeser.com/impressum.php

Eingelegte Köstlichkeiten in Essig, Öl und Alkohol

Produkt-ID: 9783702011963

[Zur Produktseite im Shop](#)



Details zum Buch:

Eingelegte Köstlichkeiten in Essig, Öl und Alkohol

Beschreibung

In diesem Buch finden Sie 180 Rezepte für eingelegte Köstlichkeiten.

Das haltbar machen von Gemüse, Früchten, Fisch und Käse hat eine lange Tradition. Heute sind wir nicht mehr auf diese Methode des Konservierens angewiesen. Doch das Einlegen von Speisen ist eine Augenfreude und ein Genuss. Durch die Kombination von Gewürzen und Konservierungsmitteln wie Essig, Öl, Alkohol, Salz und Zucker kreieren Sie unglaubliche Geschmacksvariationen.

Einlegen in Salz: Radieschen, Sol-Eier, Salzgurken...

Einlegen in Essig: Buntes Gurkengemüse, Apfel-Kräuter-Essig, Tomaten-Zwiebel-Topf, Fisch-Pickles, Ingweräpfel und Stachelbeeren mit Schuss...

Einlegen in Öl: Paprika, Tomaten, Bierkäse in Rapsöl, Meeresfrüchte, Chilli-Öl, Pilze, Grillöl...

Einlegen in Alkohol: Sherrykirschen, Kürbis in Weisswein, Rotweinzwiebeln, Pfirsich in Weinbrand...

Einlegen in Zucker: Pfefferäpfel mit Erdbeeren, Auberginen in Sirup...

Mehr Details

Autoren: Eva Aufreiter, Bernadette Baumgartner, Birgit Hauer, Christine Mahringer, Anna Obermayr

Auflage: 2. Auflage

ISBN-Nummer: 9783702011963

Untertitel: in Essig, Öl und Alkohol

Seiten: 136 Seiten

Verlag: Leopold Stocker Verlag

Sprache: Deutsch

Besonderes: Zahlreiche Farbabbildungen, 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