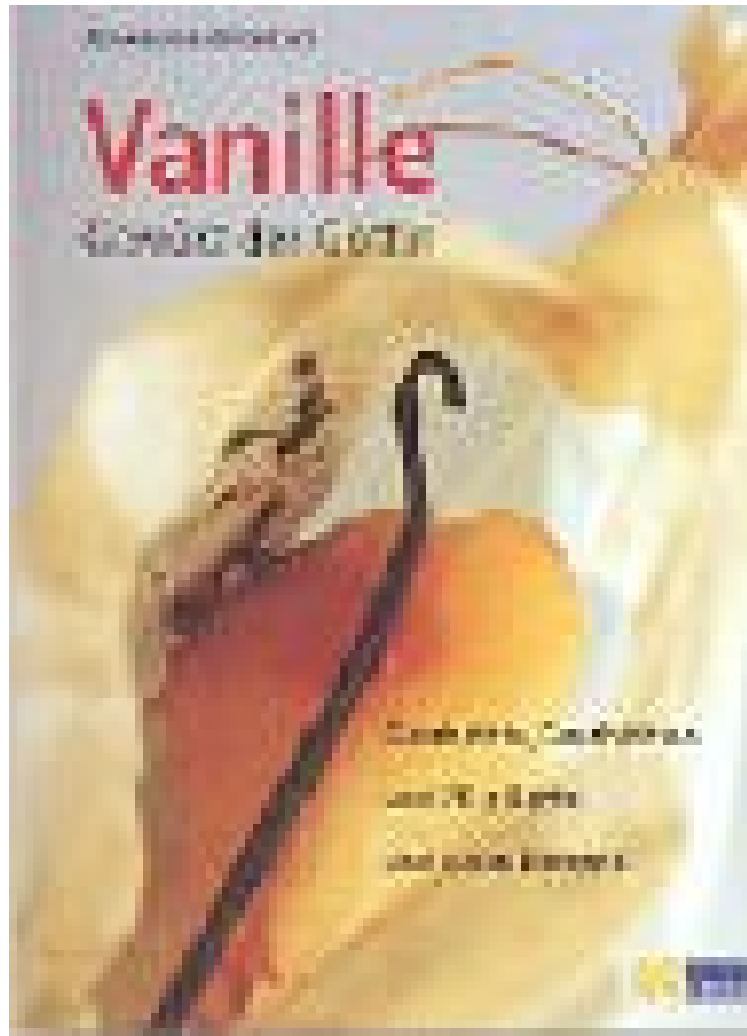


[Read and download] Vanille. Gewrz der Gttin: Geschichte, Geschichten und 70 pikante und ssse Rezepte

Vanille. Gewrz der Gttin: Geschichte, Geschichten und 70 pikante und ssse Rezepte

Von Annemarie Wildeisen

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #660916 in BcherVerffentlicht am: 2001-11-01Abmessungen: 11.30 x .67b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 18.Mb

Von Annemarie Wildeisen : Vanille. Gewrz der Gttin: Geschichte, Geschichten und 70 pikante und ssse Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vanille. Gewrz der Gttin: Geschichte, Geschichten und 70 pikante und ssse Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne Bilder, aber...Von gourmet911Das Buch besteht aus ein paar Hintergrundinformationen (die ber eine Recherche im Internet mindestens gleichwertig verfgrbar sind) und einer zusammengewrfelten Kombination aus Rezepten, in denen Vanille vorkommt. Was mich besonders strt: in einigen Rezepten wird nur ein "Pckchen Bourbon-Vanillezucker"

verwendet. Erwartet habe ich eine Unterstützung darin, die Vanille und deren Eigenschaften für das eigene Kochen/Backen zu erforschen, um das Wesen der Vanille zur Geltung zu bringen. Selbst wenn es nur darum geht, wie man am besten ein Vanille-Joghurt herstellt. Diese Erwartung wurde nicht erfüllt. Ein Buch über Vanille, aber kein Buch, aus dem eine wirkliche Leidenschaft für Vanille spricht. 4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schn! Von Waltraud Regina Wieder ein Buch aus dem AT-Verlag, das man nicht aus der Hand legen möchte. Interessantes Hintergrundwissen, schöne Aufmachung, Druck und Papier. Die schönen Bilder machen Lust auf Ausprobieren und Schmökern. Nicht nur für die Weihnachtszeit sondern für das ganze Jahr findet man hier Rezepte. Ein Buch, das ein wunderbares Geschenk ist: für sich selber und für alle, die man liebt. 6 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Wahrheit über die Vanillestange Von Patrick Fricke Vanille wurde schon damals als luststeigernde Zutat verkauft. So manche Frau benutze es sogar als Parfum hinterm Ohrleppchen um die Männer gefällig zu machen. Das es auch ein Gewürz ist, darauf kam man erst viel später. Dieses Buch erklärt wirklich alles rund um die beliebte Stange. So manches Wissenswertes erstaunt den Leser. Ein gelungenes Buch. Sehr zu empfehlen.

Kurzbeschreibung Königin der Gewürze nannten die Eroberer Mexikos die Vanille, deren Schoten aus den Blüten einer Orchidee gewonnen werden. Und sie macht ihrer edlen Herkunft alle Ehre: Die blumige Wurzel der schwarzen Stängel bezaubert auch heute noch ebenso, wie sie es schon zu Zeiten der Azteken tat. Wen wundert, dass sich um die Vanille zahlreiche Geschichten ranken, poetische und abenteuerliche wie im Märchen. Von ihnen erfährt man im ersten Teil des Buches, ebenso über die heute noch aufwendige Herstellung der unscheinbaren schwarzen Stangen mit ihren geheimnisvollen Duftstoffen, denen auch Heilwirkungen und aphrodisische Kraft zugeschrieben werden. Dass man mit dem in der Dessertküche wohl am meisten verwendeten Gewürz nicht nur Süsses lieblich abrunden, sondern auch manchem pikanten Gericht eine exotisch-raffinierte Note verleihen kann, beweisen die über 70 Rezepte in diesem Buch. In 100 Farbfotos werden alle Rezepte, die Pflanze und Stimmungen aus Madagaskar, einem ihrer Hauptanbaugebiete, gezeigt. Aus dem Inhalt: Die Vanille-Geschichte Heilmittel und Aphrodisiakum Vanille und Vanillin: Geschmacksnuancen Vanille in der Küche Rezepte Fisch-, Fleisch- und Gemüsespezialitäten: Feigen-Chicoree-Salat an Vanilledressing Riesengarnelen an Vanille-Sherry-Sauce Kaninchenrückenfilets mit Vanillejus auf Risotto Entenbrust an Kirschen-Vanille-Sauce Karottensuppe mit Vanillestange Klassiker und Neues aus der Dessertküche: Crème brûlée Vanillekipfchen mit Erdbeeren Warme Vanillebirnen in der Folie Vanillecrêpes mit Passionsfrüchten Salzburger Nockerln Kleingebäck und Kuchen Vanillekipferl Dnisch Plunder Vanillestrudel mit Orangensauce Vanille-Quark-Kuchen mit Himbeeren Und noch mehr Vanille ... Vanilletrüffel Heisse Schokolade Rhabarber-Vanille-Konfitre mit Passionsfrüchten Vanillelikör und 55 weitere Rezepte VANILLE wurde von der Historia Gastronomica Helvetica am 14. November 2002 in Zürich als bestes Schweizer Kochbuch mit dem "Schweizer Goldlorbeeren 2002" und als bestes Schweizer Kochbuch des Jahres mit dem "Goldenen Lorbeerblatt 2002" Der Verlag über das Buch VANILLE wurde von der Historia Gastronomica Helvetica am 14. November 2002 in Zürich als bestes Schweizer Kochbuch mit dem "Schweizer Goldlorbeeren 2002" und als bestes Schweizer Kochbuch des Jahres mit dem "Goldenen Lorbeerblatt 2002"