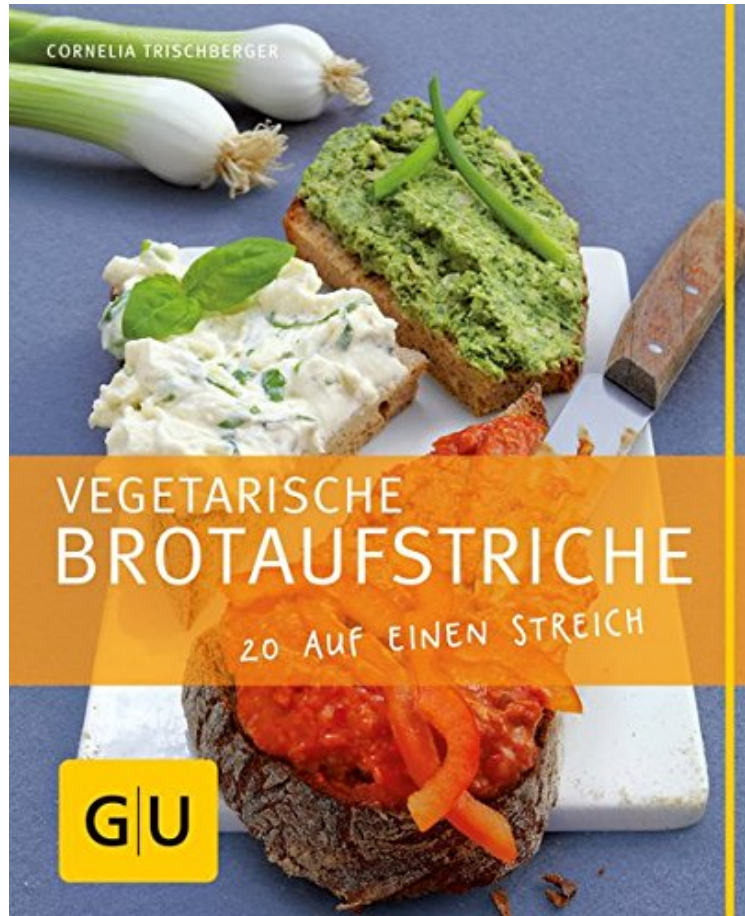


[E-BOOK] Vegetarische Brotaufstriche: 20 auf einen Streich (GU Just cooking)

## Vegetarische Brotaufstriche: 20 auf einen Streich (GU Just cooking)

Von Cornelia Trischberger

\*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #163820 in BcherVerffentlicht am: 2007-02-12Abmessungen: 7.05 x .31b x 5.83l, Einband: Broschiert48 Seiten | File size: 30.Mb

**Von Cornelia Trischberger : Vegetarische Brotaufstriche: 20 auf einen Streich (GU Just cooking)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarische Brotaufstriche: 20 auf einen Streich (GU Just cooking):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. keine gute AlternativeVon Katie BillIch habe nach Alternativen zu Wurst und Kse gesucht, die ich leicht selbst herstellen kann. Diese Rezepte sind eine Enttuschung. Wie viele schon geschrieben haben, werden entweder Zutaten aus dem Reformhaus oder Asialaden bentigt (der bei mir nicht um die Ecke ist), oder man braucht Dosenfutter... Nichts fr den Alltag! Mal spontan einen Brotaufstrich mit gngigen Zutaten zu mischen geht nicht. Ich hatte mich auf GU als Qualittsmerkmal verlassen, was wohl ein Fehler war.10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Gewohnungsbedrftig", Zutaten teils speziellVon Anna R.Dieses Bchlein besitze ich seit mehreren Jahren und ich habe auch immer wieder einen neuen Anlauf gestartet eins dieser Rezepte auszuprobieren. Leider konnte mich noch keines wirklich berzeugen. Ich finde sie in den meisten Fllen gewohnungsbedrftig und auch meine Gste haben sie oft zu

meiner Enttuschung links liegen gelassen, nachdem sie einmal probiert hatten. Was mich allerdings am meisten stört ist die Tatsache, dass sehr viele spezielle Zutaten in sehr geringen Mengen gebraucht werden, einige Beispiele: 1 EL Ricotta, 3 EL Reissessig, Wasabi, 2 EL Chilli-Chicken-Sauce, 2 EL Ahornsirup, 1/2 TL gelbe/grüne Currypaste, 3 EL Acerolasaft (Acerolasaft gibt es nur ziemlich teuer in Flaschen zu kaufen und schmeckt pur sehr sauer/bitter eine fast ganz volle Flasche ist mir verschimmelt...) So ist das in den meisten Rezepten und jedes mal stellt sich bei mir die Frage: was mache ich mit dem Rest? Das sind alle Zutaten die ich in der Regel nicht im Haus habe, also auch nicht in meinen anderen Rezepten benutze. Wie schon erwähnt, sind die Aufstriche auch nicht lange haltbar, daher vermeide ich es doppelte Portionen zu machen (zumal eh nie jemand so begeistert von den Aufstrichen ist, dass mal einer ratzefutz aufgegessen worden wäre) und somit mehr von den Zutaten zu benutzen. Mein Fazit: wenn es etwas realitätsnäher (sowohl geschmacklich als auch bezgl. der Zusammensetzungen) wäre, wäre ich begeistert, aber so... leider nix für mich und meine Familie. 74 von 75 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. zu oft Konserven und Fertigsoen als Zutaten Von ClaudiaBIch habe mir dieses Buch gekauft, um mal neue Rezepte auszuprobieren. Leider sind bei vielen Rezepten Konserven und Fertigsoen angegeben. Was hat z.B. Chilli-Chicken-Sauce in einem selbstgemachten Brotaufstrich zu suchen? Wenn ich mir den Aufstrich aus Fertigprodukten zusammenmische, kann ich ihn auch im Supermarkt kaufen. Dort habe ich auch Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe drin. Von 20 Rezepten kommen nur 6 ohne Konserven oder Fertigprodukte aus. Da empfehle ich lieber das Buch "Brotaufstriche selbstgemacht" von Jutta Grimm.

Produktbeschreibung Vegetarische Brotaufstriche: 20 auf einen Streich (GU Just cooking)

Kurzbeschreibung Die Deutschen sind Europameister im Brotessen - kein Wunder, dass ständig Bedarf nach neuen Aufstrich-Ideen besteht. Aus frischen und gesunden Zutaten sind sie Begleiter zu Frühstück, Brotzeit und Abendessen. Brandneue, vegetarische Ideen hat unsere Autorin hier versammelt: Von Frischkäse-Creme mit Chufas-Nüssen bis Avocado-Acerola-Aufstrich bis Tomatenaufstrich "all'arrabbiata" und Asia-Ratatouille-Creme - 19 auf einen Streich! Der Verlag über das Buch Die Deutschen sind Europameister im Brotessen - kein Wunder, dass ständig Bedarf nach neuen Aufstrich-Ideen besteht. Aus frischen und gesunden Zutaten sind sie Begleiter zu Frühstück, Brotzeit und Abendessen. Brandneue, vegetarische Ideen hat unsere Autorin hier versammelt: Von Frischkäse-Creme mit Chufas-Nüssen bis Avocado-Acerola-Aufstrich bis Tomatenaufstrich "all'arrabbiata" und Asia-Ratatouille-Creme - 19 auf einen Streich! über den Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Trischberger ist freie Food-Journalistin und Autorin in München. Ihr Spezialgebiet: Essen für Kinder, das gesund ist und Spaß macht - so wie in den GU-Büchern Kochs noch mal, Mama! und Jetzt koch ich, Mama! und für die Food-Seiten der Zeitschrift Eltern. Bei diesem Buch haben übrigens Tochter Theresa (mit vielen Freunden) und die Testesser-Kids Augustin und Kaspar alle Gerichte unter die Lupe und den Löffel genommen.