

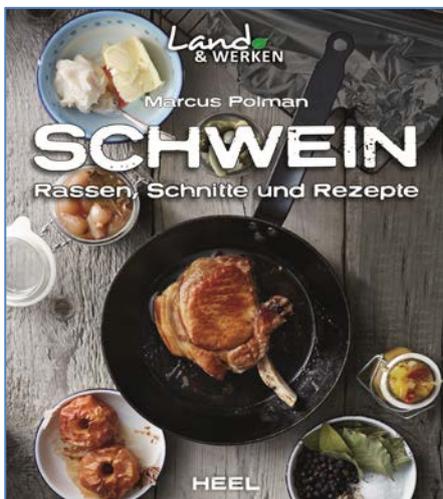
Ländliche Vorratshaltung Dörren – Saften – Einmachen – Lagern

von Carsten Bothe

Unsere Reihe **Land & Werken** steht für praktisches und authentisches Handwerk mit natürlichen Lebensmitteln und Rohstoffen.

Selbstgemacht schmeckt es am besten! Carsten Bothe erklärt die Grundlagen der Einmachmethoden sowie die benötigten Utensilien und führt in traditionelles, beinahe verloren gegangenes Wissen um die richtige Vorratshaltung und Konservierung hausgemachter Leckereien ein. Mit frischen und saisonalen Zutaten aus dem Garten oder vom Wochenmarkt entstehen in der eigenen Küche tolle Kreationen und zahlreiche nationale wie internationale Spezialitäten – z.B. Chutneys, Beef Jerky, Dörrobst, Sauerkraut, Konfitüre, Saft und Essig.

Alle Rezepte können leicht dem eigenen Geschmack angepasst werden, um ihnen eine persönliche Note zu verleihen. So schaffen Sie nicht nur einen leckeren Vorrat, sondern auch gleich ein persönliches Mitbringsel für die nächste Einladung. Zahlreiche Tipps und Kniffe verhelfen zu tollen Ergebnissen ohne Frust.



Land & WERKEN

Erfahren Sie fast alles zu den Themen
Trocknen, Einsäuern, Einsalzen, Einkochen,
Einfrieren, Aufbewahren

Bibliografie

Bothe, Carsten: Ländliche Vorratshaltung – Dörren, Saften, Einmachen, Lagern.

80 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 183 x 225mm, Paperback, ISBN: 978-3-95843-179-9, €(D): 9,99