



Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer

Gabriele Frankemölle

Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer Gabriele Frankemölle

 **Download** [Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker ...pdf](#)

 **Online lesen** [Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer Gabriele Frankemölle

Format: Kindle eBook

Kurzbeschreibung

Langsam kocht besser! Dieses Kochbuch vermittelt umfassend und praxisnah die Grundlagen des Schongarens mit Crockpot / Slowcooker von A(nbraten) bis Z(eitplanung). Hinzu kommen 110 erprobte Rezepte der deutschen und internationalen Küche von Suppen über Eintöpfe, Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu Saucen, Fonds und sogar Desserts, Kuchen und Marmeladen. Besonders praktisch in der Küche: Die Ringbuchbindung, das wischfest beschichtete Papier und das stabile schmutzresistente Cover. So kann der Band unbedenklich auf der Küchenarbeitsplatte liegen, während man/frau die Zutaten zubereitet und den Slowcooker bedient.

Buchrückseite

Gabriele Frankemölle (48) wundert sich seit Jahren, dass 80 Prozent der us-amerikanischen Haushalte mit einem Slowcooker kochen, aber das Gerät hier noch weitgehend unbekannt ist. Dabei ist der Crockpot, wie er auch heißt, ein ideales (und günstiges!) Küchengerät für Familien und Berufstätige: Ohne Aufsicht, ohne Umrühren und ohne Anbrennen garen darin herrliche Suppe, Eintöpfe, Schmor- und Fleischgerichte, Dieses Buch liefert 40 Seiten Grundwissen zum Prinzip langsam-Garen und 110 appetitanregende Rezepte von A(frika-Huhn) bis Z(wiebelsuppe). Sämtliche Gerichte wurden von 20 Testköchinnen überprüft und optimiert.

Über den Autor

Gabriele Frankemölle ist freiberufliche Journalistin und Webdesignerin. Als berufstätige Hausfrau und Mutter hat sie schon vor Jahren das Crockpot-Kochen für sich entdeckt - damit sie Bücher wie dieses verfassen und trotzdem ihrer Familie ein warmes Essen servieren kann!

Prolog (mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten)

Slowcooker sind (glücklicherweise) alles andere als teure High-Tech-Geräte, für die der Benutzer erst ein Hochschul-Studium absolvieren muss, um sie bedienen zu können. Für nicht einmal 50 Euro nennen Sie stattdessen ein Küchengerät Ihr Eigen, das Sie lediglich ein- und ausschalten müssen, um Kochen auf eine ganz neue Art zu erfahren – nämlich in Zeitlupe. Wie der Crockpot das macht? Nun, indem er den Garprozess ganz langsam ablaufen lässt – „slow“ eben und zwar in einem Keramiktopf (das heißt Crockpot auf Deutsch). Dieser Einsatz steht in einer Art elektrisch beheizbarer Hülle, die den Topf darin stetig und behutsam erwärmt. Ein Glasdeckel obenauf sorgt dafür, dass Feuchtigkeit und Hitze im Topf bleiben. In diesem verschlossenen Garraum entstehen im Gargut Temperaturen um 75 Grad (Stufe LOW) oder um 90 Grad (Stufe HIGH). Es brodelt nichts, es verkocht nichts, es brennt nichts an – nein, auch nicht nach acht Stunden! Stattdessen „zieht“ das Gericht, Aromen und Gewürze haben Zeit, sich zu entwickeln. Das sorgt für herrliche Saucen, wunderbare Suppen und Eintöpfe, köstliche Schmorgerichte mit Gemüse und Fleisch.

Kurzbeschreibung

Langsam kocht besser! Dieses Kochbuch vermittelt umfassend und praxisnah die Grundlagen des Schongarens mit Crockpot / Slowcooker von A(nbraten) bis Z(eitplanung). Hinzu kommen 110 erprobte Rezepte der deutschen und internationalen Küche von Suppen über Eintöpfe, Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu Saucen, Fonds und sogar Desserts, Kuchen und Marmeladen. Besonders praktisch in der Küche: Die Ringbuchbindung, das wischfest beschichtete Papier und das stabile schmutzresistente Cover. So kann der Band unbedenklich auf der Küchenarbeitsplatte liegen, während man/frau die Zutaten zubereitet und den Slowcooker bedient.

Buchrückseite

Gabriele Frankemölle (48) wundert sich seit Jahren, dass 80 Prozent der us-amerikanischen Haushalte mit einem Slowcooker kochen, aber das Gerät hier noch weitgehend unbekannt ist. Dabei ist der Crockpot, wie er auch heißt, ein ideales (und günstiges!) Küchengerät für Familien und Berufstätige: Ohne Aufsicht, ohne Umrühren und ohne Anbrennen garen darin herrliche Suppe, Eintöpfe, Schmor- und Fleischgerichte, Dieses Buch liefert 40 Seiten Grundwissen zum Prinzip langsam-Garen und 110 appetitanregende Rezepte von A(frika-Huhn) bis Z(wiebelsuppe). Sämtliche Gerichte wurden von 20 Testköchinnen überprüft und optimiert.

Über den Autor

Gabriele Frankemölle ist freiberufliche Journalistin und Webdesignerin. Als berufstätige Hausfrau und Mutter hat sie schon vor Jahren das Crockpot-Kochen für sich entdeckt - damit sie Bücher wie dieses verfassen und trotzdem ihrer Familie ein warmes Essen servieren kann!

Prolog (mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten)

Slowcooker sind (glücklicherweise) alles andere als teure High-Tech-Geräte, für die der Benutzer erst ein Hochschul-Studium absolvieren muss, um sie bedienen zu können. Für nicht einmal 50 Euro nennen Sie stattdessen ein Küchengerät Ihr Eigen, das Sie lediglich ein- und ausschalten müssen, um Kochen auf eine ganz neue Art zu erfahren – nämlich in Zeitlupe. Wie der Crockpot das macht? Nun, indem er den Garprozess ganz langsam ablaufen lässt – „slow“ eben und zwar in einem Keramiktopf (das heißt Crockpot auf Deutsch). Dieser Einsatz steht in einer Art elektrisch beheizbarer Hülle, die den Topf darin stetig und behutsam erwärmt. Ein Glasdeckel obenauf sorgt dafür, dass Feuchtigkeit und Hitze im Topf bleiben. In diesem verschlossenen Garraum entstehen im Gargut Temperaturen um 75 Grad (Stufe LOW) oder um 90 Grad (Stufe HIGH). Es brodelt nichts, es verkocht nichts, es brennt nichts an – nein, auch nicht nach acht Stunden! Stattdessen „zieht“ das Gericht, Aromen und Gewürze haben Zeit, sich zu entwickeln. Das sorgt für herrliche Saucen, wunderbare Suppen und Eintöpfe, köstliche Schmorgerichte mit Gemüse und Fleisch.

Buchrückseite

Gabriele Frankemölle (53) wundert sich seit Jahren, dass 80 Prozent der us-amerikanischen Haushalte mit einem Slowcooker kochen, aber das Gerät hier noch weitgehend unbekannt ist. Dabei ist der Crockpot, wie er auch heißt, ein ideales (und günstiges!) Küchengerät für Familien und Berufstätige: Ohne Aufsicht, ohne Umrühren und ohne Anbrennen garen darin herrliche Suppe, Eintöpfe, Schmor- und Fleischgerichte, Dieses Buch liefert 40 Seiten Grundwissen zum Prinzip langsam-Garen und 110 appetitanregende Rezepte von A(frika-Huhn) bis Z(wiebelsuppe). Sämtliche Gerichte wurden von 20 Testköchinnen überprüft und optimiert.

Download and Read Online Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer Gabriele Frankemölle #W29ZVIYPXD8

Lesen Sie Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle für online ebookLangsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle Bücher online zu lesen. Online Langsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle ebook PDF herunterladenLangsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle DocLangsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle MobipocketLangsam kocht besser: Grundkochbuch für Slowcooker, Crockpot und Schongarer von Gabriele Frankemölle EPub