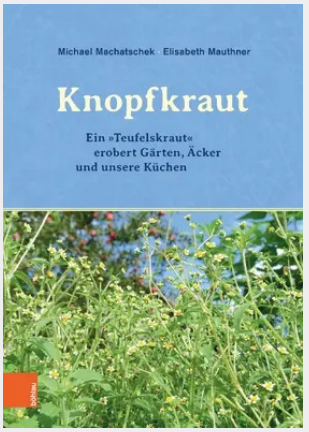
Machatschek / Mauthner

Das Knopfkraut

Ein "Teufelskraut" erobert Gärten, Äcker und unsere Küchen

Wieder einmal haben Michael Machatschek und Elisabeth Mauthner kulturgeschichtliche und kulinarische Nachforschungen angestellt und diesmal in ihrer Küche mit dem Knopfkraut experimentiert. Mit ihrer einzigartigen und ausführlichen Dokumentation eröffnen sie so den Einzug einer vitamin- und mineralstoffreichen sowie universell einsetzbaren Wildpflanze in die privaten Küchen und Gastronomie. In umfangreicher Kleinarbeit haben die Autoren die weltweite Kulturgeschichte des Krautes mit seinen vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten zusammengefasst und über 70 einfach nachvollziehbare, wohlschmeckende Rezepte erarbeitet. Es finden sich im stark bebilderten Rezeptteil Vorspeisen, Suppen- und Hauptgerichte, pikante Bäckereien, Süßspeisen wie auch Essen zum Mitnehmen und eine Vorratshaltung für den Winter, die verschiedene Heilmittel beinhaltet. Vegetarier, Veganer und alle, die mit weniger Fleischwaren kochen möchten, werden Lust bekommen, sich mit diesen einfachen Voraussetzungen außergewöhnliche Nahrungs- und Speisequalitäten zu erschließen.



32,00 €
29,91 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

Artikelnummer: 9783205207320
Medium: Buch
ISBN: 978-3-205-20732-0
Verlag: Böhlau
Erscheinungstermin: 05.03.2018
Sprache(n): Deutsch
Auflage: 1. Auflage 2018
Produktform: Gebunden
Gewicht: 896 g
Seiten: 311
Format (B x H): 170 x 240 mm

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)