

Kürbis

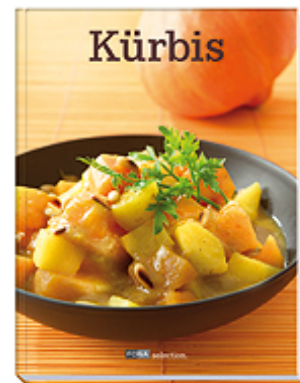
Michel Brancucci, Erica Bänziger

157 x 218 mm, 96 Seiten, 60 Farbbilder, davon 25 ganzseitige Foodfotos

Hardcover, matt laminiertes Deckenüberzug

978-3-03780-436-0

Preis: CHF 16.90



Saisonale ländliche Küche mit wandlungsfähigem Hauptdarsteller

Kein richtiger Herbst ohne Kürbis. Das war vor der Entdeckung Amerikas anders. Seither jedoch ist aus der Erfolgsgeschichte der Riesenbeere eine unendliche Geschichte geworden.

Sie kam aus Lateinamerika zu uns und eroberte sich, da äusserst pflegeleicht, den Bauerngarten, vorzugsweise nahe beim oder am liebsten auf dem Kompost. Dass unsere Vorfahren schon mit Kürbis gekocht haben, ging zwischenzeitlich vergessen. Erica Bänziger hat sich von Grossmutter's Küche inspirieren lassen, sich jedoch auch mediterranen und orientalischen Einflüssen gegenüber nicht verschlossen. So finden sich in diesem Buch einfache Rezepte wie Kürbiströsti, -puffer, -risotto, -piccata und -frites oder ein leichtes Kartoffel-Kürbis-Püree neben einer exotischen Kürbis-Currycremsuppe, pikanten Kürbismuffins mit Ziegenfrischkäse oder einem scharfen Kartoffel-Kürbis-Curry. Aber auch Liebhaber von Süssem kommen am Kürbis nicht vorbei: Kürbis-Dattel-Muffins, Kürbispie mit Cashewkernen oder ein aromatisches Kürbisparfait sind nur ein paar der verlockenden Rezepte. Das Buch gibt viele Tipps rund um den Anbau von Kürbis und stellt zwei Dutzend populäre Winterkürbisse vor (Art, Aussehen, Haut, Fruchtfleisch, Samen, Reife- und Lagerzeit, Verwendung). Im Kapitel «Kürbis in der Küche» gibt es viele Tipps für den Umgang mit der charaktervollen und manchmal widerspenstigen Riesenbeere.

Aus dem Inhalt

Warenkunde:

- Speisekürbis
- Anbau
- Aussaat
- Vom Keimling zur Frucht
- Pflanzenpflege
- Ernte
- Richtig lagern
- Kürbisprodukte
- 24 Kürbis-Steckbriefe
- Der Kürbis in der Küche

Rezepte

Suppen/Vorspeisen, Hauptgerichte, SüsSES Gebäck und Desserts