

# Natürlich hausgemacht - Besser als gekauft

Format 205 x 270 mm, Umfang 288 Seiten

Hardcover

225 gansseitige Farbbilder und Step-by-Step-Bilder

Erica Bänziger

Preis ca. CHF 39.90

ISBN 978-3-03780-487-2



Homemade: Pizzateig, Frischkäse und Bouillon & Co.

**In Zeiten der Nachhaltigkeit und eines neuen Bewusstseins für natürlich-traditionelle Speisen wird «Hausgemacht» zum lustvollen Trend. Nicht mehr aus Notwendigkeit, sondern aus purer Freude werden Basics in der eigenen Küche hergestellt. Einfach und schnell, ganz nach eigenem Geschmack – und ohne Zusatz- und Aromastoffe.**

Hausgemachte Produkte haben nur Vorteile. Aus garantiert frischen und naturbelassenen Lebensmitteln entstehen Produkte, die uns an unsere Kindheit erinnern oder an die Reisen in ferne Länder. Authentischer Geschmack bleibt bei der industriellen Verarbeitung oft auf der Strecke. Von A bis Z frisch zubereitet jedoch ist voller Genuss garantiert.

Als überzeugte Anhängerin einer einfachen, frischen Küche hat sich Erica Bänziger auf die Suche nach jenen Rezepten gemacht, von denen wir glauben, dass sie nur von Spezialisten hergestellt und im Supermarkt gekauft werden können – ein knuspriger Wähenteig zum Beispiel, ein gut gewürzter Kräuter-Frischkäse, ein zartschmelzendes Stracciatella-Eiscreme, eine unvergleichliche Thai-Currypaste oder eine richtige Béchamel-Sauce. Die Zubereitung ist denkbar einfach – wo nötig mit Schritt für Schritt Anleitungen für Küchen-Neulinge, das Resultat begeistert.

In diesem Buch finden sich die althergebrachten und bewährten Methoden für die Herstellung von Basics, aber auch Tipps für die Weiterverarbeitung zu einem Gericht sowie die Haltbarmachung von saisonalen Ernteüberschüssen. Die Rezepte bringen die vergessenen Köstlichkeiten der traditionell einheimische Küche genauso auf den Teller wie die Küchen der Welt: über 300 Rezepte für Geschmackserlebnisse, die glücklich machen!

## Aus dem Inhalt

**Pizza, Kuchen/Wähen, Tartes:** Pizzateig/Pizza-Zubereitung, Quarkteig, Blitzkuchenteig, usw.

**Brot, Brötchen, Aperitif:** Urbrot, Haferflockenbrot, Sauerteigbrot, Zucchinipladen, usw.

## Weitere Kapitel:

Süsse Backwaren | Omelette, Crêpe, Powerfood, Pasta | Spätzli, Knöpfli | Butter | Joghurt, Quark / Ricotta, Frischkäse | Griess & Reis, Cremes & Flans | Sorbets, Eiscremes, Parfaits | Essig | Öl | Salz | Zucker | Senf | Pesto, Gewürzpasten, Kalte Saucen | Salatsaucen | Warme Saucen | Brühen, Suppen | Dörren, Trocknen | Konfitüre, Kompott, Gelee, Chutney | Getränke | Fritteuse | Burger | Kartoffel | Zitrusfrüchte