Dr. Oetker
GRUND
KOCH
BUCH
Kochen lernen Schritt für Schritt
SUPPEN UND EIN-TÖPFE
Dr. Oetker Verlag

Dr. Oetker

GRUND KOCH BUCH

Kochen lernen Schritt für Schritt

SUPPEN UND EINTÖPFE

VORWORT

Nur Mut – kochen Sie doch einfach mal! Vielleicht als Vorspeise Apfelpuffer mit Lachstatar oder eine leckere Minestrone? Danach ausgebackenen Fisch in Teig oder Hähnchenbrust mit Mozzarella? Es gibt so viele tolle Gerichte – probieren Sie es einfach aus.

Mit dem Dr. Oetker Grundkochbuch schaffen Sie das garantiert. Wir helfen Ihnen, von Anfang an gut kochen zu lernen. Alle Rezepte sind verständlich erklärt und mit „Schritt-für-Schritt“-Fotos illustriert. Sämtliche Rezeptzutaten werden übersichtlich abgebildet und hilfreiche Tricks machen das komplett neue Dr. Oetker Grundkochbuch zum idealen Partner für Anfänger und Koch-Profis.

Viele Informationen helfen Ihnen: von Einkaufstipps und Portionsgrößen über Herdarten und Garmethoden bis zu Küchenbegriffen und Würztipps.

Das Grundkochbuch wird durch eine exklusive Website ergänzt, für die Sie Ihren individuellen Zugangscode anfordern können*. So haben Sie die Möglichkeit sich über 30 Videos zu Rezepten und Garmethoden anzusehen, die Einkaufslistenfunktionen zu nutzen, sowie Menüvorschläge und ergänzende Küchentipps abzurufen.

Dies ist ein kapitelbezogener Ausschnitt der Gesamtversion des Grundkochbuches. Das Grundkochbuch ist in diesem eBook-Format sowohl als Gesamtversion erhältlich, als auch auszugsweise in einzelnen Kapiteln.
Weitere Informationen zum Grundkochbuch, zur exklusiven Website, zur Gratis-App und den eBooks erhalten Sie unter oetker-grundkochbuch.de.

* So erhalte ich meinen individuellen Zugangscode:
Nach dem Kauf dieses eBooks (egal ob ePub 2 oder ePub 3-Format) fordern Sie bitte den Code beim Verlag an. Leiten Sie dazu die E-Mail mit der Nachricht zur Kaufbestätigung Ihres eBook-Anbieters an knapmeier@oetker-verlag.de weiter.

SUPPEN UND EINTÖPFE

Tausendmal gerührt, tausendmal ist was passiert! Suppen machen satt, sind gesund und von früh bis spät einsetzbar – als Zwischenmahlzeit oder Hauptgang, klar oder gebunden, mit und ohne Gemüse, kalt oder warm. Mit wenigen, aber frischen Zutaten erzielen Sie eine große Wirkung. Suppen duften herrlich, schmecken immer wieder gut, wärmen die Seele und schaffen ein richtiges Zuhause-Gefühl.

RATGEBER
Suppen und Eintöpfe

DAS LÖFFELT MAN DOCH GERNE AUS. UND AM NÄCHSTEN TAG SCHMECKT ES NOCH BESSER!

KEINE MÜHE MIT DER BRÜHE

Die Grundlage jeder guten Suppe ist eine kräftige, wohlschmeckende Brühe. Eine Brühe können Sie aus Knochen, Fleisch, Fisch und Gemüse kochen und den Geschmack mit Suppengrün, Kräutern oder einer gespickten Zwiebel verfeinern. Suppengrün können Sie küchenfertig abgepackt kaufen. Meistens sind Porree (Lauch), Knollensellerie, Möhre und Petersilie enthalten. Kräuter erst nach dem Abschäumen hinzugeben und vorher abspülen, trocken tupfen, mit Küchengarn zusammenbinden – so lassen sie sich später wieder leicht entfernen.