



**Emma Christensen**

## **Getränke naturrein & hausgemacht**

Natürlich selbstgebraut: Fermentierte Getränke selbst herzustellen ist absolut angesagt und gar nicht so schwer! Dieses attraktive Rezeptbuch enthält alle Tipps und Tricks, die man zum Selberbrauen zu Hause benötigt, und lädt zum Experimentieren ein: Entdecken Sie 60 köstliche Rezeptideen für Beliebttes wie Bier, Cidre, Kefir und Limonade und für eher Ungewöhnliches wie Kombucha, Sake oder Met!

Eine Warenkunde informiert über die Grundzutaten, wie Früchte, Malz, Milch, Hefe oder Honig. Wie die Ausrüstung für selbstgebraute Getränke aussieht, verrät der Technikteil. Hier finden sich auch Tipps zu Starterkulturen, Hygiene, Abfüllung und Troubleshooting. So gelangen Sie Schritt für Schritt sicher zu schmackhaften eigenen Getränken. Die hergestellten Mindestmengen sind mit 34 Litern perfekt für kleine Haushalte. Praktisch: Eine Brau-Ausrüstung reicht für alle Rezepte, so dass die Anschaffungskosten gering bleiben. Jedes Kapitel enthält ein praktisches Grundrezept, das einlädt, mit eigenen Ideen und Zutaten zu experimentieren. Der hauseigenen Getränke-Manufaktur sind somit keine Grenzen gesetzt!



**Emma Christensen**

### **Getränke naturrein & hausgemacht**

ISBN 978-3-8310-2584-8

184 Seiten, 185 x 230 mm, gebunden

über 70 Farbfotografien

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)