



**Stephanie Kosten**

## **Das kleine feine Einmachbuch**

### **Das Beste aus allen Jahreszeiten im Glas**

#### **Originelle Ideen zum Einwecken – von der beliebten Foodbloggerin.**

Sie möchten Ihre Lieblinge aus jeder Jahreszeit einmachen, fermentieren oder einkochen? Bloggerin Stephanie Kosten verrät Ihnen über **80 neue, besondere Rezepte** für Marmeladen, Obst und Gemüse, Sirupe und Saucen. Dazu gibt's die **passenden Ideen zum Weiterverarbeiten** – Sweet-Chili-Sauce zu Frühlingsrollen, Brombeercurd in der Biskuitrolle oder Kürbispüree als Raviolifüllung. Der coole **Do-it-Yourself-Retro-Trend** – jetzt als modernes Kochbuch!



#### **Selbst gemachter Vorrat? Kein Problem!**

Einmachen ist mehr als Marmelade kochen – das weiß Stephanie Kosten, die charmante Frau hinter dem Food-Blog „Kleiner Kuriositätenladen“, ganz genau. Die Foodbloggerin beweist: Einmachen ist **kinderleicht** und funktioniert auch **ohne aufwendiges Equipment**. Im Kochbuch bekommen Sie praktische Tipps, wie Sie Ihren selbst gemachten Vorratsschrank füllen und im Alltag nutzen können. Es erwarten Sie klassische und ausgefallene Rezepte zum Einwecken, Einmachen oder Einkochen.

**Grundzutaten:** Brühen & Fonds, Gemüsebrühpulver, Knoblauchconfit, Kürbispüree und mehr.

**Eingewecktes:** Eingeweckter Spargel, Kohlrabisticks, Zucchini im Dill-Sud und mehr.

**Eingelegtes:** Tomaten in Öl, Sauerkraut, Schnibbelbohnen und mehr.

**Saucen, Essig, Sirup:** Erdbeeressig, Bärlauchöl, Pflaumenketchup, Rhabarbersirup und mehr.

**Kompott & Aufstriche:** Kirschkonfitüre, Pflaumenmus, Rote Grütze, Rotweimbirnen, Pfirsich-Chutney und mehr.

**Jetzt das Beste aus jeder Jahreszeit für den Vorrat einmachen und die Saison nach Herzenslust verlängern!**

**Stephanie Kosten**

#### **Das kleine feine Einmachbuch**

##### **Das Beste aus allen Jahreszeiten im Glas**

ISBN 978-3-8310-3642-4

192 Seiten, 206 x 242 mm

Mit ca. 150 farbigen Fotos

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)