



DK Verlag (Hrsg.), 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 Frühlingssrollen, 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, Rotweibirnen, Pfirsich-Chutney und mehr.

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

DK Verlag (Hrsg.), 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)