

Neuerscheinung im hnb-verlag:

Einkochen und Ansetzen – eine alte Tradition neu entdeckt

In ihrem neuen Buch „Eingekochtes und Angesetztes“ aus dem hnb-verlag stellt Bettina Busch eine Vielzahl von Rezepten rund um das Konservieren von Lebensmitteln vor und gibt hilfreiche Zubereitungstipps.

Heute im Zeitalter des Einfrierens und eines reichen Angebots an Konserven im Handel, hat das Einkochen seine ursprüngliche Bedeutung, die Konservierung von Lebensmitteln, ein Stück weit verloren, zumal auch viele Obst- und Gemüsesorten ganzjährig frisch erhältlich sind, wenn sie auch von weit her kommen.

Dennoch ist das Haltbarmachen durch Einkochen, Einlegen und Ansetzen nach wie vor beliebt, wenn auch heute meistens andere Beweggründe entscheidend sind. Obst und Gemüse, das aus eigenem Anbau oder aus einer vertrauenswürdigen Quelle stammt, kann vitamin- und nährstoffschonend ohne Chemie zubereitet werden, und man weiß, „was drin ist“. Auch selbstgemachte Marmelade steht nach wie vor hoch im Kurs.

Und nicht zuletzt lassen sich durch Einkochen, Einlegen und Ansetzen relativ preiswert und ganz nach dem individuellen Geschmack köstliche Delikatessen zaubern, die es nirgendwo zu kaufen gibt. Sie eignen sich als kleines, individuelles Mitbringsel genauso wie als Krönung einer Mahlzeit oder gar eines festlichen Menüs.

Von der Hausfrau für die Hausfrau präsentiert dieses Buch leckere Marmeladen und Gelees, eingelegtes Obst und Gemüse, würzige Chutneys, Saucen, Essige und Öle, verführerische Liköre und vieles mehr, ergänzt durch umfassende Informationen über das Einkochen und Haltbarmachen sowie wertvolle Zubereitungstipps. Die enthaltenen Rezepte können meist durch einfaches Austauschen von Obst-, Gemüse- oder Kräutersorten ganz einfach variiert werden.

Rezeptkategorien:

Konfitüre, Marmelade und Gelee
Fruchtkompott und eingelegtes Obst
Eingelegte Gemüse und Salate
Essige und Öle
Chutneys, Pestos & Co.
Liköre und andere Getränke
Allerlei Gewürze
Was man sonst noch ins Glas packen kann



Die Autorin:

Bettina Busch lebt und arbeitet als freie Autorin in Baden-Württemberg. Aufgewachsen in einer ländlichen Region wurde sie schon von Kindesbeinen an mit dem Verarbeiten der Obst- und Gemüseernte aus dem Garten ihrer Eltern und Großeltern vertraut.

Neben Koch- und Backbüchern verfasst Bettina Busch Bücher für Kinder und Jugendliche, die ebenfalls im hnb-verlag erscheinen.

Bettina Busch

Eingekochtes und Angesetztes

Süße und pikante Delikatessen aus der Küche zum Verschenken oder Selberessen

hnb-verlag

1. Auflage, 2012, 132 Seiten, Spiralbindung

ISBN 978-3-943018-38-7

€ 14,90 (D) / € 15,90 (A) / sFr 22,90

Erhältlich in jeder Buchhandlung, im Online-Buchhandel sowie bei www.hnb-shop.de



Über den Verlag:

Unser Buchprogramm bietet beliebte und spannende Themen und Geschichten für Jung und Alt: liebevoll illustrierte Bücher für Kinder, Romane, christliche Bücher und Humorbücher. Besondere Aufmerksamkeit widmen wir auch dem Sachbuchbereich, mit dem wir ein breites Themenspektrum abdecken. So beinhaltet unser Programm eine Reihe von regional ausgerichteten Koch- und Backbüchern, die Edition „Sonnenlicht Reisen“ und die Buchreihe „Technik3D – Computertechnik leichtgemacht“. Ratgeber aus anderen Bereichen sind ebenfalls in der Planung.

In unserer Programmgestaltung sind wir jederzeit offen für Trends und binden aktuell beliebte Genres und Themen ein, um der gegenwärtigen Nachfragesituation auf dem Buchmarkt gerecht zu werden. Unser langfristiges Ziel ist es aber auch, in unserem Programm die verschiedenen Regionen Deutschlands mit ihren Eigenarten, Sitten, Gepflogenheiten und Dialekten zu präsentieren. Begonnen haben wir mit Baden-Württemberg und Berlin und werden nach und nach auch die anderen Bundesländer und Regionen in unser Programm aufnehmen.

Kontakt:

hnb-verlag

Heidelinde Nürnberger

Machnower Str. 27a, 14165 Berlin

Tel. 030-845 92 546, Fax 0321-21297293

info@hnb-verlag.de, www.hnb-verlag.de

www.hnb-shop.de