

Willkommen bei der Rezeptmanufaktur

Liebe Kochfreunde !

Sicherlich ist ihnen nicht entgangen, dass wir seit einiger Zeit unter einem neuen Domainnamen zu erreichen sind.

Dieser Umzug ist leider notwendig geworden, weil eine deutsche Firma einen Begriff aus unserem früheren Domainnamen markenrechtlich für sich gesichert hat. Wir haben den Namenswechsel zum Anlass genommen unser Kochmagazin um einige Funktionen zu erweitern und grafisch zu überarbeiten.

An einem jedoch wird sich nichts ändern: Wir werden auf der www.rezeptmanufaktur wie schon auf der www.chefkochrezepte.de viele kostenlose Koch- und Backrezepte bereitstellen und hoffen, dass diese auch in Zukunft guten Anklang finden und unsere Stammesbesucher schnell wieder zu uns finden!

Gerne können sie uns auch ihre Rezepte und Fotos zum Veröffentlichen einsenden!

Neu hier?

Sie können die Rezepte über die Hauptnavigation & Unterkategorien finden,

oder in das Eingabefeld der Suche direkt die Zutaten eingeben, die in ihrem gewünschten Gericht vorkommen sollen !

Lassen sie es sich schmecken!

Graut

es ihnen auch manchmal vor offiziellen Einladungen weil

sie

sich nicht sicher sind, ob sie die geläufigen Tischmanieren beherrschen?

Wie war das noch mit Knigge und den Umgangsformen?

Unsere neue Reihe "Tischmanieren" klärt sie auf!

Am 31.10 ist Halloween!

Halloween der Einklang der besinnlichen Jahreszeit.

Woher der Halloween Brauch kommt, wie er sich in verschiedenen Ländern entwickelt hat und natürlich leckere Rezepte zu Halloween lesen sie im Magazin "Wissenswertes".

Halloweenrezepte & Artikel

An

dieser Stelle möchten wir ihnen einen Besuch auf der Domain www.kraeuter-garten.net empfehlen!

Sie finden

dort Tipps zum Anbau, zur Trocknung sowie zur Lagerung

von Kräutern ebenso wie jede Menge nützliches Heilkundewissen.

Für uns Hobbyköche besonders hilfreich ist die Verwendung

von Kräutern in der Küche, die sie unter Kräuter- und Gewürzkunde finden!

Winterzeit kulinarisch

überall

auf den Weihnachtsmärkten duftet es derzeit nach Mandeln,

Glühwein und Zimtsternen und in den Häusern versüssen

sich die Menschen die dunkle Jahreszeit

mit

Marzipanstollen und gefüllten Bratäpfeln. Winterzeit

ist Genusszeit und wir zeigen ihnen winterliche

Gaumenfreuden!

Der Weihnachtsbraten

Zum Weihnachtsfest gehört ein guter Braten!

Egal ob bei ihnen ein

Gänsebraten, Schweinebraten, eine Pute oder Roastbeef auf die Weihnachtstafel kommen soll - lesen sie jetzt Tipps & Tricks über die Zubereitung der perfekten Weihnachtsbraten!