Buchrezension: „Ich bring´ was mit“ von Birgit Irgang

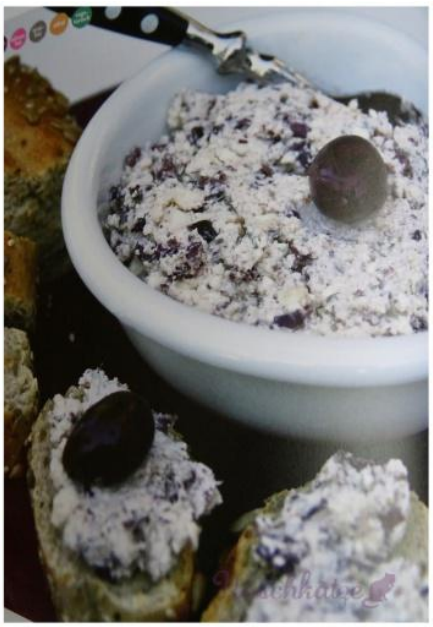


Zum letzten Mal gibt es dieses Jahr eine Buchvorstellung, die sehr gut zu Weihnachten passt, wie ich finde. Birgit Irgangs letztes Buch „Garantiert glutenfrei genießen“ habe ich euch hier schon vorgestellt. Dieses Mal präsentiert sie **„70 kulinarische Geschenke aus der eigenen Küche“**. Alle Rezepte sind ***glutenfrei***, viele sogar ***vegan*** und für jeden Anlass ist etwas dabei.
Selbst gemachte Geschenke sind nicht nur viel persönlicher als gekaufte, sie sind oft auch eine ganze Weile haltbar und somit auch perfekt für spontane Einladungen, zu denen man etwas mitbringen möchte.



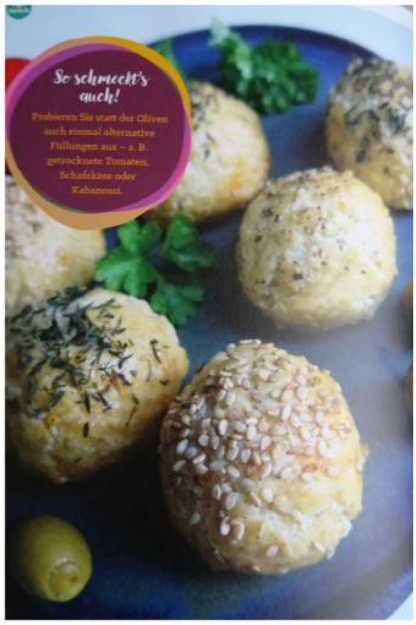






Besonderheit

Birgit Irgang leidet selbst unter Zöliakie und Laktoseintoleranz und achtet deshalb bei ihren Rezepten auf diese Unverträglichkeiten. Sie sind also für alle geeignet, für Menschen mit Intoleranz und ohne. Die Autorin gibt auch „normale“ Alternativen an und widmet dem „Austausch von Zutaten“ eine Seite des Buchs. Wie schon im letzten Werk sind alle Rezepte gekennzeichnet, so dass man auf einen Blick sieht, dass sie zum Beispiel „vegan“, „milchfrei“ oder „nussfrei“ sind.






Inhalt

Die 10 Kapitel sind sehr abwechslungsreich und für jeden Anlass ist etwas dabei.
Die Mitbringsel aus „**Pikant & haltbar**“ und „**Süß & haltbar**“ kann man auch mal spontan aus dem Vorratsregal holen. Das wären zum Beispiel Pestos, Chutneys und Öle, Marmeladen, Müslimischungen oder Nüsse in Honig.
„**Süße Aufstriche**“ wie Lemon Curd oder Schoko-Kokos-Creme sind zwar nicht so lange haltbar, aber dafür perfekt für Naschkatzen. In „**Pralinen & Süßigkeiten**“ gibt es Ideen für Trüffel, Pralinen, Konfekt, Riegel und sogar Karamellen oder fruchtige Energiekugeln. Anschließend kommen „**Salzige Knabbereien**“: Salzmandeln, Käsegebäck, Gemüsechips.
„**Flüssige Verführungen**“ nennt sich das nächste Kapitel mit Rezepten für Limonade, Sirup und Liköre, sie allesamt Lust machen, sie auszuprobieren.
„**Mitbringsel fürs kalte Büffet**“ sind vor allem für Allergiker doppelt gut, denn so ist sichergestellt, dass sie im Angebot etwas Verträgliches finden. Lecker sieht alles aus: Tortillawürfel, Aufstriche, Avocado-Birnen-Salat – das Büffet dürfte sehr schnell geleert sein.
Zum süßen Abschluss gibt es noch „**Zu Tee & Kaffee: Torten & Kuchen“** sowie **„Fantasievolles Kleingebäck**“ und „**Plätzchen & Co.**“. Spannend klingen die Schoko-Avocado-Torte oder die Piña Colada-Cupcakes, aber auch Kekse oder Elisenlebkuchen machen Lust, hinein zu beißen.



Das Buch schließt mit einer „**Entscheidungshilfe**“, wo alle Rezepte noch einmal geordnet nach Kategorien wie „Jederzeit schnell gemacht“ oder Auf Vorrat hergestellt“ aufgeführt sind. Im „**Rezept-Index**“ sieht man noch einmal in einer Tabell, welches Rezept welche Allergenkennzeichnung hat.



Gerade zur Weihnachtszeit, aber auch das ganze Jahr über, mache ich gerne Geschenke selbst. Brigit Irgangs Ideen sind definitiv eine Bereicherung und ich habe mir vorgenommen, nicht immer nur Kekse oder Trüffel zu machen, sondern demnächst auch mal einen Schokolikör oder ein aromatisiertes Öl auszuprobieren.

Das Buch kann ich jedem empfehlen, der gerne Selbstgemachtes schenkt und dabei auch Rücksicht auf Unverträglichkeiten nehmen muss oder möchte. Schlichte, ansprechende Fotos machen Appetit auf all die Köstlichkeiten und die Beschenkten werden sich mit Sicherheit sehr über diese persönlichen Kleinigkeiten freuen!

Macht ihr Geschenke zu Weihnachten selbst? Verratet ihr mir, was in euren Küchen Feines entsteht?
Ich wünsche euch eine letzte genussvolle, besinnliche Vorweihnachtswoche!
Eure Judith



Birgit Irgang: Ich bring´ was mit. 70 kulinarische Geschenke aus der eigenen Küche
Books5success
Plassen Buchverlage
ISBN: 978-3-86470-9

Das Buchcover wurde mir freundlicherweise vom Verlag zur Verfügung gestellt. Vielen Dank!