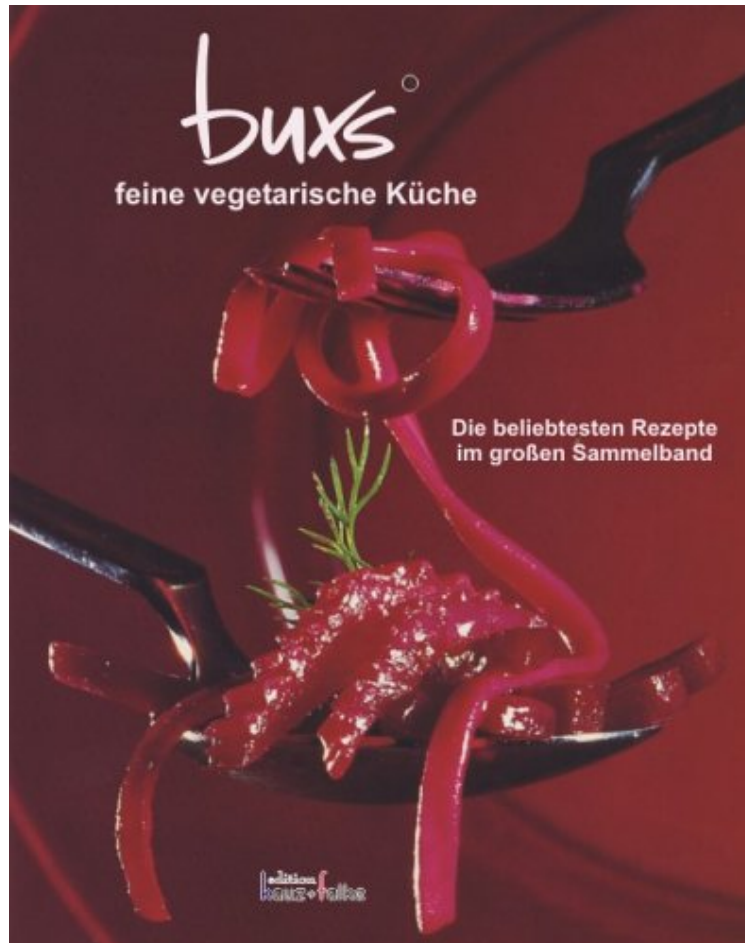


[Download free ebook] buxs - feine vegetarische Küche: Die beliebtesten Rezepte im grossen Sammelband

buxs - feine vegetarische Küche: Die beliebtesten Rezepte im grossen Sammelband

Von Anna Lander, Siegfried Kpfer

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #224234 in BcherMarke: Lander Und Kpfer; Edition KAUZ+FalkeVerffentlicht am: 2005-11-22Format: IllustriertAbmessungen: 10.67 x .87b x 8.46l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 25.Mb

Von Anna Lander, Siegfried Kpfer : buxs - feine vegetarische Küche: Die beliebtesten Rezepte im grossen Sammelband before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised buxs - feine vegetarische Küche: Die beliebtesten Rezepte im grossen Sammelband:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen35 von 35 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. hohe kunstVon edeltraud starkein kochbuch vom feinsten. die rezepte kombinieren ungewhnliche zutaten:z.b broccoli mit pfeeln und birnen als salat. das thema bratlinge ist in einer solchen (namens-)vielfalt behandelt, wie man es sehr selten findet: pflanzerl, kle,nocken,kndel....viele rezepte sind in nur zwei schritte aufgeteilt.die autorin kann nicht nur gut kochen, sondern auch gut anleiten.sehr schne fotos zeigen die farb- und formenvielfalt der frchte und gemse und die ergebnisse nach der verarbeitung.alle rezepte sind im restaurant buxs in mnchen beliebt und in der praxis erprobt.mir

selbst hätte eine persönliche Einleitung noch gut gefallen. 50 von 50 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Augen- und Gaumenschmaus für Geniesser Von Claudia GtzKochbuch-Autoren haben es heute nicht leicht und schon gar nicht im vegetarischen Bereich, zu unterschiedlich sind die Gründe, warum Menschen vegetarisch kochen wollen. Was dem einen zu exotisch, erscheint dem nächsten schon zu langweilig. Und mit dem Kalorien- und Fettgehalt ist es das gleiche. Dieses Kochbuch ist jedenfalls alles andere als langweilig und eintönig. Wunderbare Gerichte für alle möglichen Geschmacksrichtungen und Anlässe sind hier zu finden. Dabei wechseln sich unzählige einfache und schlichte Gerichte für die Alltagsküche mit interessanten und ungewöhnlichen (aber nicht schwierigen) Speisen ab, die sich zum großen Teil auch noch prima untereinander kombinieren lassen. Das Buch ist durchweg ansprechend farbig gestaltet und enthält eine außergewöhnliche Vielzahl an brillanten Fotos, die einem zum großen Teil schlagartig Appetit machen. Die Rezepte sind übersichtlich gegliedert und gut verständlich. Die Zutaten sind für die meisten Vegetarier und Veganer nicht ungewöhnlich und in gut sortierten Supermärkten zum großen Teil zu finden, in Bioläden und Reformhäusern aber auf jeden Fall. Der Großteil der Rezepte ist vegan abwandelbar. Der Inhalt gliedert sich wie folgt:-----Suppen- 14 leckere Rezepte für Suppen aus Wurzel- und Blattgemüsen, Pilzen und Getreiden, wie bspw.-- Krbissuppe mit Koriander,-- Gerstensuppe mit Safran,-- Wirsingsuppe mit Thymian und-- Selleriesuppe mit Kerbel. Antipasti- 6 Rezepte, von typischen Gemüsen über Pilze. Salate und Dressings- 21 Rezepte für Salate mit den passenden Dressings, u. a. auch eine Anleitung zum Selberziehen von Sprossen mit dazu passenden Rezepten. Gemüse- 25 abwechslungsreiche Rezepte mit zum Teil recht ungewöhnlichen Kombinationen, auch Pilzrezepte. Pflanzlerl- 23 Rezepte für Bratlinge, Kchlein, Pflanzlerl, Rsti und Taler, inkl. selbst abwandelbarer Grundrezepte für bspw. Dinkelgrie-, Hirse-, Kartoffel- und Kichererbsen-Teile. Klchen- 14 Rezepte, ebenfalls wieder mit Grundteigen. Pfannengerichte- 33 Rezepte und zusätzlich jeweils eine kleine Warenkunde zu Kartoffeln und Reis. Gerichte, wie-- Kartoffelpfanne mit Chicore,-- Lemongrasreis mit grünem Spargel,-- Hirsepfanne mit Pfifferlingen,-- Rote-Bete-Nudeln mit Stangensellerie,-- Pfannkuchen mit Wirsing und Koriander und-- Sellerie mit Zitronenkruste geben nur einen kleinen Einblick in die Vielfalt der Kombinationen und Geschmackserlebnisse dieses Kapitels. backenes- 16 sehr unterschiedliche Gerichte bringen von Gratins und Pizza über Quiche und Pasteten viele verschiedene Gemüse mal anders auf den Tisch. Desserts- 15 zum Teil eher schlicht klingende Desserts entpuppen sich teilweise als wirklich exquisite Leckereien. Kuchen- Ein Grundrezept für Mrbteig mit 4 verschiedenen Varianten Obstkuchen runden die oben Leckereien noch ab. Es folgen noch 2 Seiten Rezept-Hinweise und ein Stichwortverzeichnis mit den alphabetisch geordneten Rezeptnamen, bei welchem sich die Rezepte auch sehr gut finden lassen, denn die Rezepte haben angenehmerweise keine Phantasienamen. Fast 240 farbige, reich bebilderte Seiten mit leckeren vegetarischen Rezepten laden zum Nachkochen und Experimentieren ein. Ein wunderbares Buch, mit dem man sich wirklich eine Freude bereiten und welches man guten Gewissens weiterempfehlen und verschenken kann. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach lecker Von lesefan Habe mir das Buch letztes Jahr gekauft, ich bin sehr begeistert von den schönen Rezepten sowie einfachen Anleitungen. Favorit zur Zeit : die Krbissuppe Manchmal stimmen jedoch die Mengen nicht, auch sind die Maße für die Auflaufformen vergessen worden, deshalb nur 4 Sterne.

Produktbeschreibung Die beliebtesten Rezepte im großen Sammelband Gebundenes Buch