

(Read now) Das Groe Buch der vegetarischen Kche. 580 internationale Feinschmeckerrezepte

Das Groe Buch der vegetarischen Kche. 580 internationale Feinschmeckerrezepte

Von Anna Thomas

ebooks / Download PDF / *ePub / DOC / audiobook



Produktinformation - Verkaufsrang: #696581 in BcherVerffentlicht am: 1988-01Anzahl der Produkte:
1Einband: Gebundene Ausgabe416 Seiten | File size: 77.Mb

Von Anna Thomas : Das Groe Buch der vegetarischen Kche. 580 internationale Feinschmeckerrezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Groe Buch der vegetarischen Kche. 580 internationale Feinschmeckerrezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarisches Kche ohne AbstricheVon Scrabbel_22Ich bin sehr froh, dass ich dieses wunderbare Kochbuch noch einmal bekommen habe. Ich hatte es von meiner Mutter geschenkt bekommen, als ich mich noch rigoros vegetarisch ernhrte und ber die Jahre von vorn bis hinten "durchgekocht"; dabei war es sehr zerfleddert und mute nun einmal ersetzt werden (das ist das einzige Manko: Die Ausstattung ist nicht wirklich kchentauglich).Fr Anna Thomas ist die vegetarische Kche komplett - da wird nichts ersetzt oder simuliert. Die Gemse werden sorgflltig zubereitet, abwechslungsreich gewrzt und so kombiniert, dass auch "Fleischesser" nichts vermissen. Ich habe von ihr gelernt, Mahlzeiten vielseitig und vollwertig aufzubauen, ohne dabei wegen der Gesundheit Zugestndnisse an Geschmack oder sthetik zu machen. Sptestens da unterscheidet sich Anna Thomas wohltuend von den Ditkchen, die sonst oft fr vegetarische Rezeptbchern verantwortlich zeichnen. Ein wunderbares Geschenk zu Weihnachten! Ich wrde mir gerne noch ein Exemplar auf den Speicher legen - fr die Zeit, wenn das zweite Buch "zerkocht" ist...1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Danke fr die schnelle LieferungVon NurdasbesteHabe das Buch fr eine Freundin gekauft, die gerade beginnt, sich tierleidfrei zu ernhren. Darin bekommt sie eine solche Vielfalt geboten, dass sie kaum

merkt, keine getteten Wesen mehr auf dem Teller zu haben. Ich habe mit den Rezepten aus diesem Buch meine Familie 25 Jahre gesund ernährt, aber heutzutage mit Genfütterung und voller Chemie muss man leider alle tierischen Produkte auch noch weg lassen, wenn man wirklich gesund sein möchte. Darum empfehle ich dieses Buch nur für frische Umsteiger. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Klassiker der vegetarischen Küche Von Leser1260 Mit diesem Band liegt nicht nur ein großformatiges, sondern auch ein großartiges Kochbuch vor, das die Titel "Klassiker" und "Standardwerk" ohne weiteres verdient hat. Geboten wird eine riesige Anzahl an Rezepten, was daran liegt, dass hier zwei englischsprachige Kochbücher der Autorin zusammengefasst worden sind. Dabei handelt es sich nicht um eine reine Rezeptsammlung. Vielmehr kann man mit Hilfe des Buches allmählich das Kochen lernen. Auch werden immer mal wieder Anekdoten zu den Rezepten genannt, was das Buch nicht so nüchtern dastehen lässt wie manch anderes vegetarische Kochbuch, sondern stattdessen immer mal wieder zum Schmunzeln anregt. Das Buch bekommt dadurch auch eine herzliche Grundnote. Geboten werden, der Titel sagt's schon, Rezepte aus aller Herren Länder. Daher wird man sich manches Gewürz erst mal kaufen müssen, bevor man mit dem Nachkochen durchstarten kann. Dafür wurde ich bisher immer belohnt mit überdurchschnittlich leckeren Ergebnissen, bei denen ich mich manchmal selbst gewundert habe, wie schmackhaft ich kochen kann ...! Allerdings enthält das Buch nur einige wenige Fotos - das finde ich schade, denn gelungene Fotos motivieren mich auch immer wieder dazu, ein Rezept überhaupt mal auszuprobieren. Zum anderen merkt man dem Buch mittlerweile an, dass es etwas in die Jahre gekommen ist. Denn hier werden völlig bedenkenlos Käse und Eier verwendet, von gesättigten Fetten und deren schädlicher Wirkung scheint man damals noch nichts gewusst zu haben, ebensowenig davon, dass ein hoher Cholesterinwert Probleme mit sich bringen kann. Es findet sich also manch wichtiges Gericht unter den Rezepten - hier tut man gut daran, die Rezepte etwas zu variieren. Da das Buch nicht mehr neu ist, stammt es aber andererseits auch aus einer Zeit, als man in der vegetarischen Küche kaum Tofu verwendete. Hier wird mit frischen Zutaten gekocht, Ersatzprodukte bleiben außen vor. Mein Gesamteindruck ist trotz der genannten Negativpunkte ein sehr guter, so dass ich die 5 Sterne sehr gerne vergebe. Wer sich beim Kochen Zeit nehmen mag, der findet hier tolle Kochschätze. Für wen das Kochen so schnell wie möglich ablaufen soll oder muss, der wende sich bitte einem anderen Buch zu. - P.S.: In den neunzigern erschien ein weiteres Kochbuch von Anna Thomas: "The new vegetarian epicure". In den darin genannten Rezepten wurden weniger Käse und Eier verwendet. Das Buch erschien leider nicht auf deutsch.

Produktbeschreibung Pawlak, Herrsching, 1979. 416 S. mit 40 Farbtafeln, Pbd., Quart - gutes Exemplar -