

(Read free ebook) Das groe vegetarische indische Kochbuch. 200 Rezepte aus dem Ursprungsland der gesunden Ernhrung

Das groe vegetarische indische Kochbuch. 200 Rezepte aus dem Ursprungsland der gesunden Ernhrung

Von Julie Sahni

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #659084 in BcherVerffentlicht am: 2002-12Einband: Taschenbuch523
Seiten | File size: 64.Mb

Von Julie Sahni : Das groe vegetarische indische Kochbuch. 200 Rezepte aus dem Ursprungsland der gesunden Ernhrung before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das groe vegetarische indische Kochbuch. 200 Rezepte aus dem Ursprungsland der gesunden Ernhrung:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen46 von 50 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Macht

exotische Küche spielend machbar Von Mik Rock Julie Sahnie's Kochbücher nehmen in meiner - umfangreichen - Kochbuchsammlung einen Ehrenplatz ein. Besonders dieses, hier wird dem Europäer die Möglichkeit gegeben, nicht nur indisch zu kochen, sondern auch zu verstehen was er da tut, liebevoll erklärt sind Zutaten wie geklärte Butter oder eingekochte Milch, die gebräuchlichen Gewürze wie auch ihre Beschaffung und die Herkunft der diversen Zutaten. Die indische Küche ist originär sowieso größtenteils vegetarisch, daher kommen sehr spannende und leckere vegetarische Essen aus Indien, und die hier abgedruckten 200 Rezepte spannen einen weiten Bogen über den lebhaften Subkontinent und verwöhnen den Gaumen des Kochs wie auch seiner Gäste. Dabei lassen sie sich mit etwas Zeitaufwand problemlos umsetzen und kombinieren. Fazit: Wer Interesse an indischem Essen hat kommt um Julie Sahnie nicht herum. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genial! Von Tamara Streit Genial! Macht Spaß, das alles nachzukochen. Gleichzeitig lernt man auch die Idee dahinter, kann also selber variieren. Dankeschön Julie! Das Buch ist ein echtes Geschenk für alle, die vegetarisch kochen möchten, und die indische Küche ist dafür sooo perfekt! 6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. prima Leitfaden Von DKNAufgrund der bereits abgegebenen Rezensionen war ich gespannt, was mich mit diesem Buch erwartet. Ich finde das Buch sehr informativ und interessant. Die einzelnen Zutaten werden sehr gut beschrieben und es werden auch Alternativen zu Zutaten genannt, die hier nur schwer zu bekommen sind. Das Nachkochen ist einfach und es gibt genügend Freiraum, die Rezepte abzuwandeln oder selbst mit anderen Zutaten zu experimentieren. Ich finde das Buch ist, auch für Anfänger, ein guter Einstieg in die vegetarische indische Küche. Es macht einfach auch Spaß darin zu lesen und dazu sind Fotos nicht unbedingt erforderlich!