

(Read download) Die neue vegetarische Küche

Die neue vegetarische Küche

Von Maria Elia

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #849357 in BcherVerffentlicht am: 2010-08-16Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 9.84 x .79b x 4.13l, Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 40.Mb

Von Maria Elia : Die neue vegetarische Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die neue vegetarische Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. mein nicht-alltgliches Lieblingskochbuch!Von vegetarisch glcklichDas Kochbuch von Maria Elia steht nun seit einem Jahr in meinem Regal und ich habe es noch lngst nicht satt!Zur Aufteilung gab es ja bereits genug Rezensionen, mir gefllt sehr, dass die Autorin zu vielen Rezepten Tipps zur Kombinierbarkeit macht, die ich fast immer befolge: weil es so noch leckerer wird. Ich habe echte Lieblinge, die ich auch schon mehrfach gekocht und genossen habe, z.B. die Gemsepckchen mit Kokoslinsen, das Rote-Beete-Zaziki (Wobei einfach der Tipp, die rote Beete mal selbst wie Backkartoffeln in Alufolie zuzubereiten schon sooo lecker ist), das Linsen-Feta-Taboul und mein absolutes Lieblingsessen: Geschmorter Chinakohl mit Kokos, natrlich mit der empfohlenen Tomaten-Kokossauce mit Kardamom.Ich sags besser gleich: schnelle Rezepte sind natrlich auch dabei, aber meine Lieblinge brauchen leider viel Zeit und Unmengen von schmutzigem Geschirr. Praktisch, wenn kleine Kchenhelferlein liebend gern den vielen Ingwer und Knobi und Koriander hckseln und einem beim Gemseschnippeln zur Hand gehen. Also, in Gesellschaft kochen - macht eh mehr Spa. Damit gebe ich zu, dass nicht alles alltglich ist - aber fantastisch und lecker und wenn ich

mich an die Zutatenliste halte, geht nix schief. Wer von den Tglich-einfach-kochen-Kochbchern genug im Schrank hat und Gewrze wie Koriander, Ingwer, Zimt und Kokos nicht als geschmackliche Zumutung empfindet: Buch besorgen, einen Vor- oder Nachmittag zum Kochen einplanen und Ausprobieren - es lohnt sich ungemein! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte, anschaulich und bersichtlich Von CaseyLain22 Ich mchte Euch heute das Buch "Die neue vegetarische Kche" von Maria Elia, erschienen im Bassermann Verlag, vorstellen. Vom Bassermann Verlag bin ich bislang ja nur tolle Bcher gewhnt. Dieses Buch ist keine Ausnahme und hat unseren Rezeptfundus um viele tolle Anregungen und Ideen bereichert. Ich selbst bin keine Vegetarierin und mein Mann schon gleich gar nicht. Dass man von Herzen gerne mal ein Steak isst, heit aber noch lange nicht, dass man keine vegetarischen Gerichte mag. Auch ich habe nicht jeden Tag Lust auf ein Gericht, das Fleisch beinhaltet - Wenn ich ehrlich bin, isst meine Lust hierauf, seit ich die wunderbare Rezeptvielfalt der vegetarischen Kche entdeckt habe, auch eher etwas nach. Das Buch hat einen festen Einband und ist gebunden. Die einzelnen Seiten sind aus dickem und relativ reifstem Papier, was ich enorm wichtig bei einem Kochbuch finde. Ich kleckere nmlich ab und zu beim Kochen und treffe leider viel zu oft das Buch. Seit mir unsere Tochter beim Kochen hilft, hat dieses Phnomen noch zugenommen - Festere Seiten sind daher fr das Buch "berlebensnotwendig". Das Buch enthlt viele ganzseitige bunte Bilder, die das fertige Gericht kstlich angerichtet zeigen. Hierbei wurde bewusst das Gericht in den Vordergrund gestellt und nicht die Dekorationsgegenstnde. Manche Gerichte sind jedoch auch ohne Bilder abgebildet, was ich etwas schade finde, denn ich lasse mich gerne von Bildern zum Nachkochen inspirieren. Das Buch ist bersichtlich und anschaulich gegliedert. Nach einigen bunten Bildern, sowie einer kurzen Inhaltsangabe folgt ein freundlicher Einleitungstext der Autorin sowie ein Hinweis zum Thema "Kse". Die Rezeptvielfalt ist aufgeteilt in folgende Bereiche: Vorspeisen Hauptgerichte Snacks Beilagen Skram Kleinigkeiten und Brhe. Es ist also fr jede Tageszeit etwas dabei, egal ob man "Gro" oder "Klein" kochen mchte. Was mir sehr gut gefllt ist, dass die bentigten Zutaten fett gedruckt sind, so dass man bereits beim berfliegen kurz fr sich selbst berblicken kann, ob man diese im Haus hat. Vieles findet sich in einem gut sortierten Kchenschrank oder kann durch etwas hnliches ersetzt werden. Bei einigen Rezepten muss man jedoch den Weg in den Supermarkt antreten und hoffen, dass man das aufgelistete Produkt dort dann letztendlich auch findet. Die Anleitungen sind ausfhrlich und einfach verstndlich geschrieben. Man sollte jedoch beachten, dass es sich hier nicht um "Mal-Eben-Fix-Gekocht-Rezepte" handelt, sondern man bei den meisten Gerichten schon einiges an Zeit kalkulieren sollte. Fr kurz mal Zwischendurch, ist das Buch also eher ungeeignet. Fazit: Da mir das Werk und die ausgefallenen Rezepte insgesamt gut gefallen, mchte ich 4 von 5 Buchsterne vergeben. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Auergewhnlich kstliche-vegetarische Gerichte, einfach zubereitet. Von RJ + YDJ Das Kochbuch Die neue vegetarische Kche von Maria Elia, erschienen im Bassermann Verlag bietet eine vegetarische Kche mit extravaganen Kstlichkeiten. Weg vom altbekannten, finden sich auergewhnliche Kreationen mit harmonisch abgestimmten Aromen zu genialen Gerichten. Dabei sind es durchaus keine komplizierten Rezepte, ansprechend-vegetarisch, die ganz ohne Fleisch auskommen. Viele der Rezepte im Buch hat Maria Elia aus ihrer Zeit als Kchenchefin in den verschiedensten Kchen der Welt aufgeschrieben. Es geht ihr darum, die Zutaten zu einem harmonischen Ganzen zu kombinieren, damit Aromen und Konsistenz voll zur Geltung kommen. Die wichtigsten kulinarischen Inspirationen hat sie aus der Zeit als Chefkchin in der sie viel gereist ist. Sie sammelte im laufen der Jahre Erfahrungen mit der franzsischen, italienischen, thailndischen und spanischen Kche, sowie auch in den USA und Australien hat sie gekocht. Dabei hlt sie sich an eine einfache Regel: Essen muss die Sinne ansprechen, es soll ebenso fantastisch aussehen wie schmecken. Wie beispielsweise: -Topinambur-Blini mit Blauschimmelkese-Steinpilz-Fenchel-Salat mit Vanille-Erbsensuppe mit Basilikum und Minze-Wassermelonen-Gaspacho nach Thai-Art-Rote-Linsen-Suppe mit Orangen und Ingwer-Wassermelonen-Curry mit schwarzen Bohnen und Paneer-Risotto mit gerstem Radicchio und Erdbeeren-Graupen Risotto mit Butternuss-Krbis-Gefllter Tofu im Backteig mit pikantem Erbsenpree-Gemsepckchen mit Kokoslinsen-Zitronenpasta mir grnem Gemse-Griechischer Rote-Bete-Salat-Krbis-Ricotta-Samosas-Linsen-Feta-Taboule-Kokos Basmatireis-Kstliches Kartoffelpree-Rosmarin-Popkorn-Kardamon-Fladenbrot-Weiche Baiserrolle mit Aprikosen-Mascarpone-Schokoladentrfel und viele weitere kstliche Gerichte. Es gibt etwas anspruchsvollere und einfache Rezepte. Alles ist sehr gut beschrieben, mit einer persnlichen Einleitung zu jedem Rezept. Von Vorspeisen, Hauptgerichten, Snacks bis zu sndhaft Sem sind alle Themenbereiche abgedeckt. Die Aufmachung des Einbandes ist sehr hochwertig, mit vielen tollen Fotos von Jonathan Gregson ist alles appetitlich in Szene gesetzt. Nach einer brillanten Karriere als Profikchin brachte sie die Liebe zum Kochen rund um die Welt. Heute kann man sie regelmig in Kochsendungen des BBC zu sehen, auerdem schreibt sie fr die Zeitschrift Food and Travel. Ich finde Die neue vegetarische Kche ein optisch und kulinarisch gelungenes Buch mit nicht alltglichen, besonders leckeren Gerichten. Empfehlenswert

Kurzbeschreibung Auergewhnlich und gut! Viel Abwechslung fr Vegetarier bietet die Ausnahmekchin Maria Elia mit ihren verlockenden Rezepten: Das verfhrrische Kochbuch mit den appetitanregend fotografierten Gerichten ldt dazu ein, die kulinarisch begeisternde Geschmacks- und Sinneswelt der vegetarischen Angebote der Autorin

kennenzulernen. In England wird sie als eines der vielversprechendsten weibliche Kochtalente gesehen.ber den Autor und weitere MitwirkendeMaria Elia begann nach der Ausbildung in den besten Londoner Restaurants ihre Reise um die Welt. Sie war Kchin auf einer Luxusyacht, hat im elBulli und im Arzak in Spanien gekocht, unterrichtete an der Oriental Cooking School in Bangkok sowie an der Authentic Ethnic Cooking School in London. Geprgt von den Eindrcken aus aller Welt hat sie ihren hoch gelobten Kochstil entwickelt. Sie ist regelmig in englischen Kochsendungen zu sehen, schreibt fr Food-Magazine und wurde von der Zeitschrift Independent als eins der vielversprechendsten weiblichen Kochtalente eingestuft.