

Die Poesie der vegetarischen Küche: 100 himmlische Rezepte für Feinschmecker

Von Ralf Kabelitz

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #482871 in Bücher Veröffentlicht am: 2004-02-01 Abmessungen: 11.38 x 19.79b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe 144 Seiten | File size: 22.Mb

Von Ralf Kabelitz : Die Poesie der vegetarischen Küche: 100 himmlische Rezepte für Feinschmecker before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Die Poesie der vegetarischen Küche: 100 himmlische Rezepte für Feinschmecker:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 19 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbare Natur zum Genuß Von Karin Ein fantastisches Buch! Die Rezepte sind in 4 Bereiche untergliedert: Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Zu jeder Jahreszeit gibt es Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts und in einem kleinen Vorwort, sind die Hauptgemüse der 4 Jahreszeiten nochmal in einem Überblick dargestellt. Am Ende des Buches sind einige "Grundrezepte", die in einigen Rezepten immer wiederkehren, wie z.B. verschiedene Nudelteige, Vinaigrettes,

Brhlen etc. Schon beim ersten Rezept war ich begeistert zu lesen, da hier keine Gelatine, sondern Agar-Agar verwendet wird. Es gibt leider viele Rezeptbcher, die solche "Kleinigkeiten" nicht beachten und somit fr den Vegetarier nicht nutzbar sind. Aber ich finde es auch sympathisch, da dem Koch deutlich ist, da Hobbykche mangels Zeit eben NICHT immer alles selber machen und so schreibt er bei manchen Rezepten auch untendrunter: wahlweise greifen sie auf Fertigprodukte aus dem Reformhaus zurck. Das nimmt mir etwas Druck und vermittelt mir: kaufe gute Produkte, dann kann man ruhig auch Nudeln kaufen oder mal eine Brhe schnell aus Instant-Produkten anrhren. Leider gibt es nicht zu allen Rezepten Fotos, was ich bedaure, da ich ein sehr visueller Mensch bin. Das Buch ist nichts fr Anfngern, sondern fr Menschen, die mit Leidenschaft kochen und wissen, da die Zubereitung von Essen lnger wie 10 Minuten dauert und die sich auf neue Rezepte freuen, wie z.B. Spargelsouffle mit Zuckerschotensauce oder Zuccinicreme mit Basilikumklchen oder Kartoffel-Kohlrabi Gratin mit Korinthen-Portwein Sauce oder ein Rhabarbergratin mit Pernodschaum. Endlich mal neue Kreationen die mir viel Inspiration geben. 8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. wirklich ein Gedicht Von Andrea Auf der Suche nach ausgefallenen vegetarischen Rezepten bin ich auf das wunderschne Buch "Poesie der vegetarischen Kche" gestossen. Schon das Durchblttern ist eine sinnliche Erfahrung und macht Lust, die vielen Rezepte auszuprobieren. Die Aufteilung in die vier Jahreszeiten hlt sich weitgehend an regionale Saisongemse. Jedes Kapitel enthlt Rezepte fr Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts, so dass man sich das Men selbst zusammenstellen kann. Bei den Hauptgerichten sind oft Empfehlungen fr eine Beilage dabei. Es gibt Rezepte, die einfach nachzukochen sind, andere sind etwas aufwendiger und erfordern bung. Eine gute Mischung, die fr jede Gelegenheit das passende Rezept bietet. Im Anhang gibt es Basisrezepte z.B. fr selbstgemachte Gemsebrhe, die bei vielen Rezepten Verwendung findet. Ich habe es ausprobiert und es lohnt sich. Besonders freut mich, dass das Buch zeigt, wie abwechslungsreich die vegetarische Kche sein kann und auf welchem hohem Niveau Vegetarisches Essen mglich ist. Das Buch ist seinen Preis wert! 13 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zum Nachkochen empfohlen Von Ein Kunde Dieses Kochbuch kann ich wirklich weiter empfehlen. Ich bin zwar kein Vegetarier, aber ich esse auch gern mal fleischlos. Das Buch hat eine schne Aufmachung und die Rezepte sind nicht alltglich. Aber wer will schon stndig die gleichen Sachen erleben oder genieen. Zum Nachkochen sollte man sich etwas Zeit nehmen und daran denken, dass noch kein Meister vom Himmel gefallen ist. Die Gerichte sind aber der Mhe wert und schmecken wirklich lecker. Alle die gerne kochen und etwas Ausgefallenes mgen, die sollten sich das Buch zulegen. Es war schon immer etwas teurer einen ungewhnlichen Geschmack zu haben, soviel zum Preis.