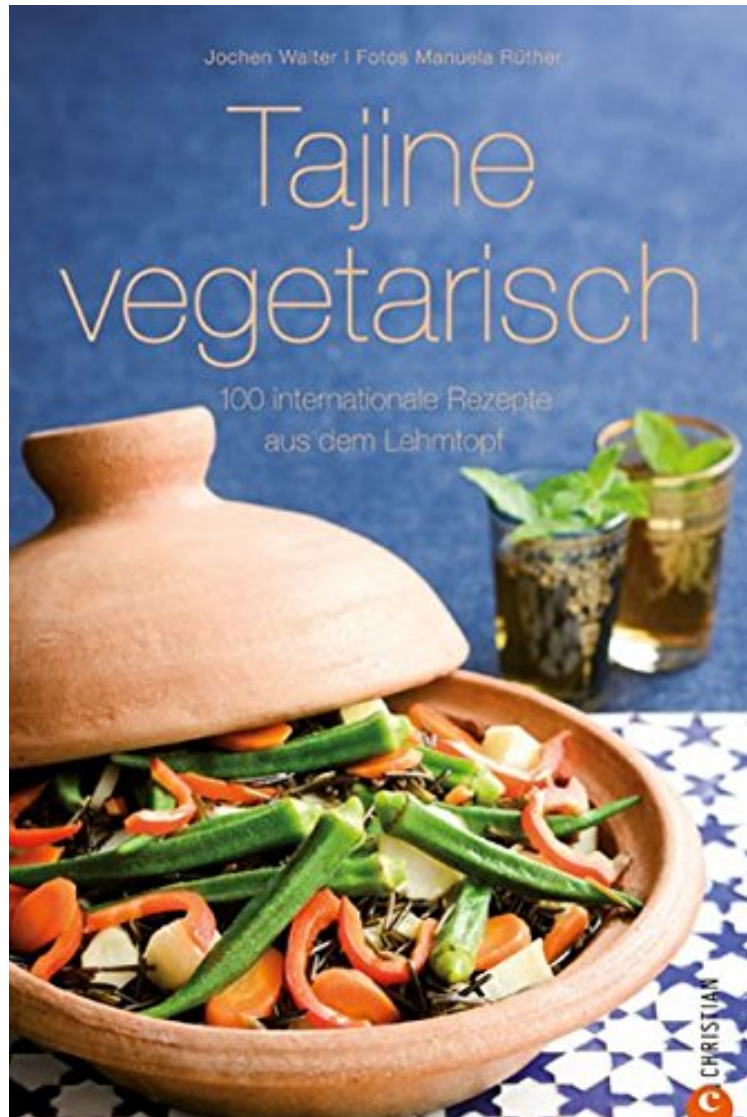


[Read download] Tajine vegetarisch: 100 internationale Rezepte aus dem Lehmtopf (Cook Style)

## Tajine vegetarisch: 100 internationale Rezepte aus dem Lehmtopf (Cook Style)

Von Jochen Walter, Manuela Rther  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #119004 in BcherMarke: ChristianVerffentlicht am: 2014-03-12Abmessungen: 11.65 x .59b x 8.03l, Einband: Taschenbuch192 Seiten | File size: 52.Mb

**Von Jochen Walter, Manuela Rther : Tajine vegetarisch: 100 internationale Rezepte aus dem Lehmtopf (Cook Style)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tajine vegetarisch: 100 internationale Rezepte aus dem Lehmtopf (Cook Style):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr mich ein glatter FehlkaufVon -KundeNeben einigen netten Rezepten fr Fladenbrote oder Salatdressings habe ich in diesem

Buch nur ein einziges Rezept gefunden, das ich nachkochen möchte. Das war dann ja mal ganz schön teuer.... Auch die Umsetzung des Buches für den Kindle finde ich enttäuschend: Lesezeichen lassen sich nicht wie gewohnt setzen und auf den (vielleicht sogar einfach eingescannten Seiten) verschwimmen nach meiner Wahrnehmung stellenweise sogar die Buchstaben mit dem farbig gemusterten Hintergrund. (Nein, ich bin nicht sehbehindert.) Insgesamt also enttäuschend bis gar nicht! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hatte mehr erwartet. Von Elisa Das Buch hatte für mich höhere Erwartungen, da ich meinem Freund zeigen wollte, dass man auch mit einer Tajine gut vegetarisch kochen kann. Wirklich enttäuschend ist an diesem Buch, dass es überwiegend Salate und wenig Auswahl (abgewandte traditionelle Gerichte) an kochbaren Gerichten gab. Für den Preis ein Reinfall und deswegen 2 Sterne. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tajine vegetarisch Von De Causmaecker Tajine vegetarisch: Gute Rezepte, übersichtlich und gut nach zu kochen. Schöne Bilder, ein empfehlenswertes Kochbuch wenn man gerne gesund isst. Titel : Tajine vegetarisch

Produktbeschreibung 100 internationale Rezepte aus dem Lehmtopf Broschiertes Buch Mit dem Lehmtopf, der ursprünglich aus Marokko stammt, lässt es sich für jeden besonders einfach, fettfrei und aromaschonend kochen. In seinem neuen Buch zeigt Jochen Walter, wie rein vegetarische Gerichte aus dem Orient, Afrika, Europa, Südamerika und auch Asien ebenso raffiniert und ohne viel Aufhebens zubereitet werden können. Entdecken Sie die Vielfalt dieser Gartechnik in 100 internationalen Rezepten.

Kurzbeschreibung Mit dem Lehmtopf, der ursprünglich aus Marokko stammt, lässt es sich für jeden besonders einfach, fettfrei und aromaschonend kochen. In seinem neuen Buch zeigt Jochen Walter, wie rein vegetarische Gerichte aus dem Orient, Afrika, Europa, Südamerika und auch Asien ebenso raffiniert und ohne viel Aufhebens zubereitet werden können. Entdecken Sie die Vielfalt dieser Gartechnik in 100 internationalen Rezepten. über den Autor und weitere Mitwirkende Jochen Walter verbrachte seine Kindheit und Jugend im Allgäu, seit 1994 bewohnt er einen alten Bauernhof bei Leutkirch, der zugleich als Firmensitz dient. Weitere Wohnsitze mit Tajine-Lagerstätten befinden sich in München, Berlin und Sidi Ifni (Marokko). Zahlreiche Reisen führten ihn unter anderem nach Brasilien, Thailand und Ägypten sowie häufig nach Marokko. 1994 lernte er erstmals die marokkanische Handwerkskunst und im Besonderen die Tajine als universelles Kochgeschirr kennen. Jochen Walter vertreibt seine Tajine hauptsächlich auf Märkten, Festivals und Messen in ganz Europa. Zu den bekanntesten gehören das Africa-Festival in Würzburg und das Tollwood-Festival in München, das zweimal jährlich stattfindet. Aber auch via Internetshop [www.tajine.de](http://www.tajine.de) können Tajines erworben werden. Manuela Rother (\*20.07.1979) kochte nach dem Abitur in Sterneküchen in Köln, Herzxheim/Pfalz, Wuppertal und Berlin. Nach Praktika in Zeitungs- und Zeitschriften Redaktionen, arbeitet sie seit 2008 als selbstständige Fotografin und Autorin in Köln. Ihre Bilder, Geschichten und Rezepte erscheinen regelmäßig in Magazinen wie Loox, Effilée, Landlust, Der Feinschmecker, Für Sie, dem Villeroy Boch Kundenmagazin friends, der Wochenzeitung Welt am Sonntag und in Kochbüchern. Für die Reportage Wilfrieds Wild erhielt Manuela 2011 den Journalistenpreis des Deutschen Jugendschutzverbandes. Für ihre Fotostrecke Schwein und Mensch gewann Sie 2010 den Food Feature Award beim Internationalen Foodphotofestival in Tarragona.