

[Download pdf ebook] Tapas vegetarisch: Spanische kleine Kstlichkeiten (Genuss im Quadrat)

Tapas vegetarisch: Spanische kleine Kstlichkeiten (Genuss im Quadrat)

Von Margit Kunzke

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #38792 in BcherMarke: HdeckeVerffentlicht am: 2014-04-17Abmessungen: 7.80 x .59b x 7.681, Einband: Gebundene Ausgabe91 Seiten | File size: 66.Mb

Von Margit Kunzke : Tapas vegetarisch: Spanische kleine Kstlichkeiten (Genuss im Quadrat) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tapas vegetarisch: Spanische kleine Kstlichkeiten (Genuss im Quadrat):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarische TapasVon Books and BiscuitIn meinem letzten Urlaub - in Valencia - habe ich das Prinzip der Tapas Bar lieben gelernt. Gekannt habe ich sie schon aus dem einen oder anderen mittelguten Restaurant in Deutschland, aber erst in einer ganz speziellen Tapas Bar in Valencia habe ich verstanden, warum Tapas so groartig sind. Gemtliches Beisammensitzen in einer Gruppe, dazu guter Rioja und spanisches Bier, und jeder bestellt eine Auswahl an Kleinigkeiten, bei denen sich hinterher jeder bedienen kann. Um genau diese Esskultur - mein Essen ist dein Essen - nach Hause zu bringen, suche ich nun gute Tapasbcher mit authentischen Rezepten.Das erste, das mir dabei in die Hnde gefallen ist, ist Tapas Vegetarisch von Margit Kunzke aus dem Hdecke Verlag. Ein kleines aber feines Kochbuch voller vegetarischer Kstlichkeiten. Vor den Rezepten erklrt Kunzke, wie die Spanier Tapas essen (immer in Gesellschaft), was der Unterschied zwischen Tapas und Fingerfood ist (die Gabel), und welche spanischen Spezialitten und besonderen Zutaten gerne fr Tapas verwendet werden. Pimentos des Padrn etwa (in die ich mich verliebt habe), oder mit allerlei leckeren Cremes gefllte Pimientos del Piquillo. Bei manchen Zutaten stehen auch Alternativen dabei,

sollte man die Spezialitte nicht bekommen. Was ich vermisse sind Bezugsadressen, da es nicht alles im Supermarkt zu kaufen gibt. Vegetarisch wird bei diesem Kochbuch sehr ernst genommen, denn es finden sich nicht nur keine Rezepte mit Fleisch, sondern auch keine mit Fisch. So fehlen natrlich einige Klassiker wie frittierte Sardellen, Gambas in Knoblauch oder Tintenfischringe, fr die ich ebenfalls Rezepte suche. Auch die Croquetas (spanische Krokette auf Bchamel-Basis in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen - fr mich eigentlich DIE Tapa schlechthin) sowie die typischen Patatas Bravas (Bratkartoffeln mit Ketchup und Alioli) habe ich vermisst. Andere Klassiker wie Pimientos de Padrn mit Meersalz oder berbackener Ziegenkse wiederum sind dabei, dazu kommen eine Menge weiterer Ideen fr einen gelungenen Tapas-Abend. Gebratene Auberginen mit Ziegenkseschaum und Lavendel (25), Blttertzeitpasteten mit Ksecreme und konfierter Paprika (39), Champignons in Cherry (57), Kirschtomaten gefllt mit gebratenen Auberginen (64), ... Ich muss aber sagen, dass mir einige davon etwas zu ausgefallen sind und ich fr meine Plne doch eher die klassischen Gerichte bevorzuge, die man nicht nur gut in der Gruppe essen, sondern auch in der Gruppe kochen kann. Tapas Vegetarisch ist ein schnes Kochbuch, das man prima als Ergnzung zu einem etwas traditionelleren Tapas-Buch nehmen kann. Es finden sich tolle, auch sehr ausgefallene Gerichte darin. Da ich aber plane, mit und fr viele Gste Tapas zuzubereiten, sind mir einige davon doch zu speziell und aufwendig. Als Hauptwerk werde ich mich noch nach einem anderen Tapas-Buch umsehen. Fr die eine oder andere vegetarische Ergnzung ist Tapas Vegetarisch trotzdem prima geeignet. (c) Books and Biscuit1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Empfehlung Von Biggi Kleines aber feines Bchlein. Ich habe einige Rezepte ausprobiert, bin begeistert und habe das Buch an einige meiner Freunde weiterempfohlen .

Produktbeschreibung 2014 zahlr. Ill. Pp. 20 cm Weil der Stadt 90 S. [Belle 640 Hauswirtschaft und Familienleben]

Kurzbeschreibung Viva la tapa vegetariana! Vegetarisch kstlich und echt spanisch: leckere Hppchen und Spezialitten fr den Urlaub zuhause. Das Schöne an Tapas ist, dass die Portionen klein und die genussvolle Auswahl dafr umso größer ist. Die Hppchen sind so lecker, dass man gar nicht genug davon probieren kann. Dabei hat man die Wahl zwischen traditionellen Tapas, modernen Interpretationen und raffinierten Kreationen, bei denen auch Zutaten aus den umliegenden Mittelmeerkchen eine Rolle spielen dürfen. Ob Artischocken im Orangensud oder Mangold mit Pinienkernen, Papas arrugadas, Sherryschalotten oder katalanisches Tomatenbrot mit diesen Rezeptideen wird die nächste Einladung ein voller Erfolg! ber den Autor und weitere Mitwirkende Die Journalistin und Kochbuchautorin Margit Kunzke lebt und arbeitet seit 1985 in Spanien. Sie ist Mitglied der Plataforma de Informacin Gastronmica in Valencia, ein Verein u.a. von Gastronomie-Journalisten, Kchen und Kochbuchautoren, der die echte spanische Kche traditionell und modern zum Ziel hat. Zuletzt erschien von ihr ein Buch ber die andalusische Kche, das mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands und der Schweizer Goldlorbeeren Medaille der Historia Gastronomica Helvetica ausgezeichnet wurde. Als Foodbloggerin schreibt sie auf kochbuchfuermaxundmoritz.blogspot.de ber aktuelle Genuss Themen.