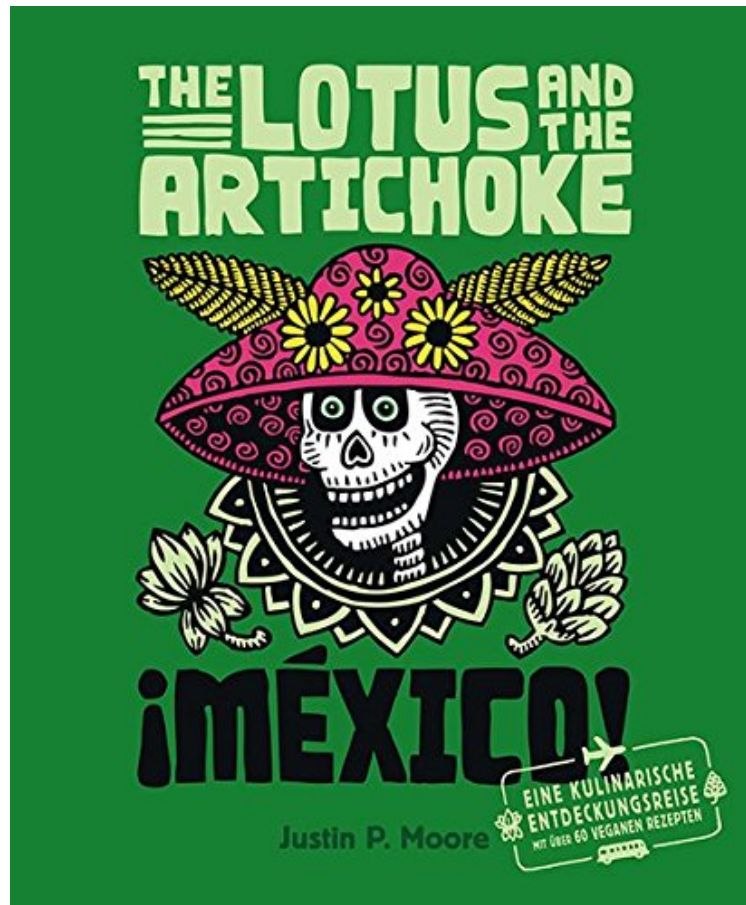


(Ebook free) The Lotus and the Artichoke - Mexico!: Eine kulinarische Entdeckungsreise mit ber 60 veganen Rezepten (Edition Kochen ohne Knochen)

The Lotus and the Artichoke - Mexico!: Eine kulinarische Entdeckungsreise mit ber 60 veganen Rezepten (Edition Kochen ohne Knochen)

Von Justin P. Moore

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #94705 in BcherVerffentlicht am: 2014-11-26Abmessungen: 8.58 x .59b x 7.13l, Einband: Taschenbuch128 Seiten | File size: 19.Mb

Von Justin P. Moore : **The Lotus and the Artichoke - Mexico!: Eine kulinarische Entdeckungsreise mit ber 60 veganen Rezepten (Edition Kochen ohne Knochen)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised The Lotus and the Artichoke - Mexico!: Eine kulinarische Entdeckungsreise mit ber 60 veganen Rezepten (Edition Kochen ohne Knochen):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Koch dich in den UrlaubVon vegansuche.deThe Lotus and the Artichoke MEXICO von Justin P.MooreIhr seid auf der Suche nach einem Kochbuch mit Pfiff?Dann ist dies genau das Richtige Buch fr euch.Zuerst bekommt man die Abenteuer in Mexiko von Justin geschildert und kann sich so auch gut einstimmen was einen nun in den

nachfolgenden Rezepten erwarten wird und schon vom lesen bekommt man unheimlichen Hunger. Also wird es dringend Zeit weiterzublättern. Den Anfang machen leckere Salate, Suppen und Snacks. Ich liebe Kochbücher mit Bildern, ganz klar, dass Mexiko mit diesen leckeren Bildern nun zu meinem neuen Lieblingskochbuch aufgestiegen ist. Das erste Rezept Spinatsalat mit Feigen Walnüssen mit Dattel-Zitronen-Dressing lässt mich bereits dahinschmelzen, allerdings gibt es noch deutlich mehr an leckeren Salaten wie z.B. Mango-Limetten-Ceviche mit sautiertem Ingwer-Tofu. Aber auch die Suppen sind nicht ohne und das ist ein riesen Lob, denn ich bin absolut kein Suppenkasper :-)) hier wartet die Schneewittchensuppe mit Sonnenbrand oder Pozole gekocht zu werden. Als Snacks gibt es Chiles Rellenos, Empanadas, Pan de Zanahorias und Skartoffel-Pommes. Wie das in Mexiko so blich ist, gibt es viel verschiedenes zu Essen und so kommen auch gleich diverse Hauptspeisen, frittierte Maistorillas mit Spinat Champignons, was mich richtig anlacht und unbedingt ausprobiert wird sind definitiv die Jackfruit- Tacos. Gerichte mit Tempeh (Tempeh-Schischlik) ist genauso zu finden wie Sojaschnitzel (Tostada Supreme), Seitan (Mexican Magic Rice), aber auch viele viele Gerichte dies auskommen wie Blumenkohl-Steaks, Pizza de Papas, Portobello-Burger. Viele kreative Gerichte, die alle einfach umzusetzen sind. Die Zutaten sind einfach zu beschaffen und bringen Abwechslung und Pfiff in den tristen Kchenalltag. Auch die Desserts kommen in Mexiko nicht zu kurz, hier wird gestartet mit einem Zitronen-Karamell-Kokos-Flan, einer Choco-Chili-Beeren-Torte, einem für mich außergewöhnlichen Krbisdessert Dulce de Calabaza und die berühmten Churros dürfen natürlich auch nicht fehlen. Abgerundet wird das ganze mit fruchtigen Smoothies, Sften und was natürlich auf garkeinen Fall fehlen darf ist ein Frozen Margarita. Und damit das mexikanische Kocherlebnis auch perfekt gelingt werden auch die Grundrezepte für Guacamole, Cashew Sour Cream, diverse Salsa- und Tortillarezepte mitgeliefert. Das Buch ist definitiv für jeden eine Bereicherung, der gerne ein bisschen Abwechslung in der Küche möchte und gerne mexikanisch isst. Also nichts wie ran und kocht euch in den Urlaub :-))

6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Authentisch mexikanisch, endlich mal ein Buch, dass das versteht

Von L. Belke Chili con Carne oder Burritos mit roten Bohnen? Das ist nicht mexikanisch. Ich habe ein Jahr in Mexiko gelebt und kann somit einschätzen, was dort auf den Teller kommt und was nicht. Normalerweise immer viel Fleisch und Kse, aber in tausendfachen Variationen, die hier toll vegan umgesetzt worden. Die wichtigsten WAHREN Klassiker sind in diesem Buch enthalten: Ceviche, Enchiladas, Mole. Das Buch weckt Erinnerungen und macht Spa! Natürlich wurde auch die Umsetzbarkeit getestet. Ich habe es leicht, in Bonn gibt es einen mexikanischen Supermarkt. Aber Moore gibt in seinen Kochbüchern auch immer genialerweise Alternativen an, wenn mal etwas nicht verfügbar ist. Das hebt das Buch auf ein noch besseres Level. Ich habe schon mit einigen Rezepten Freunde verwöhnen dürfen und werde dies mit Freuden auch weiterhin tun...und mir jetzt eine Empanada aus der Küche holen. Jam!

3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere und einfache Rezepte

Von Schnab Elente Nachdem ich mir das erste Buch des Autors gekauft hatte, musste ich mir sofort, nach dem ersten Stbern in dem Buch, die beiden anderen Ausgaben "Mexiko" und "Sri Lanka" kaufen. Die Mexikanische Küche fand ich schon immer super und koche auch gerne von Zeit zu Zeit gerne Chilli (seit Jahren ohne Fleisch). Mit dem einen oder anderen Gericht bin ich zudem im Restaurant in Berührung gekommen, jedoch waren diese Speisen relativ Fleischlastig. Von daher war ich sehr gespannt auf die Mexiko Ausgabe. Die Aufmachung des Buches reiht sich in die Reihe der beiden anderen Büchern nahtlos ein. Es beinhaltet neben den tollen Rezepten viele schöne Fotos, Zeichnungen und Reiseberichte. Das Buch ist in 4 Kategorien eingeteilt: Salate, Suppen Snacks mit 13 Rezepten, Hauptgerichte mit 21 Gerichten, Dessert Drinks mit 15 Rezepten und Salsas Grundrezepte mit 9 Rezepten. Auch in diesem Buch sind die Rezepte einfach nach zu kochen mit einfachen Zutaten. Bisher musste ich nichts für diese Rezepte extra kaufen. Alle Gewürze etc. hatte ich im Schrank, bis auf die frischen Zutaten natürlich. Mittlerweile habe ich "schon" oder "erst" 5 Rezepte nachgekocht, diese jedoch mehrfach. Die anderen Rezepte werden jedoch auch noch nachgekocht. Fazit: Sehr schönes Kochbuch mit ansprechenden Bildern, schönen Zeichnungen und tollen Reiseberichten. Die Rezepte sind recht einfach nach zu kochen ohne außergewöhnliche Zutaten. Ich kann dieses Buch nur empfehlen für alle, die am Veganen Essen Spa haben, leckeres Essen zubereiten und Essen wollen. Von daher vergebe ich 5 von 5 Sternen.

Kurzbeschreibung Ein sagenhafter kulinarischer Schatz aus über 50 leckeren veganen Rezepten, inspiriert von einer dreimonatigen Reise durch Mexiko Justin P. Moore, Meister der veganen Kochkunst und Autor des beraus erfolgreichen Kochbuchs *The Lotus and the Artichoke*, verbrachte 2013 mehrere Monate in einem kleinen Dorf an der Westküste Mexikos, von wo aus er das ganze Land bereiste. Sein Fokus: Die Erkundung neuer kulinarischer Welten, das Eintauchen in eine andere Kultur und der Austausch mit der Bevölkerung - wodurch er in einige kstliche Geheimnisse eingeweiht wurde. Seine Erfahrungen, Erlebnisse und die daraus gewonnenen fantastischen Kreationen dokumentiert Justin P. Moore in seinem neuen Buch. Präsentiert in seinem unverkennbaren Stil aus originellen persönlichen Reiseberichten, eigenem Artwork, innovativen pflanzlich basierten Rezepten und vor allem seiner beeindruckenden Food-Fotografie. Begleiten Sie Justin P. Moore auf seiner Reise in eine neue Welt kulinarischer Traditionen und exotischer Aromen. Entdecken Sie Klassiker wie Tacos, Tostada und Tamale neu. Erleben Sie Mexiko als Land spektakulärer Suppen und Salsas. Staunen Sie über raffinierte Salate, verführerische Sigkeiten und

belebende Saft-Cocktails. Bei Ventil erscheint sowohl die deutsche als auch die englische Ausgabe.ber den Autor und weitere MitwirkendeJustin P. Moore wurde 1974 geboren und ist in den USA und auf den Marshall-Inseln aufgewachsen. Er lebt und arbeitet seit 2001 als Koch, Knstler, Grafiker, bersetzer und Lehrer in Berlin. Justin kocht regelmig bei Veganz auf und betreibt, wenn nicht gerade auf Reisen, seine uerst beliebte Webseite lotusartichoke.com