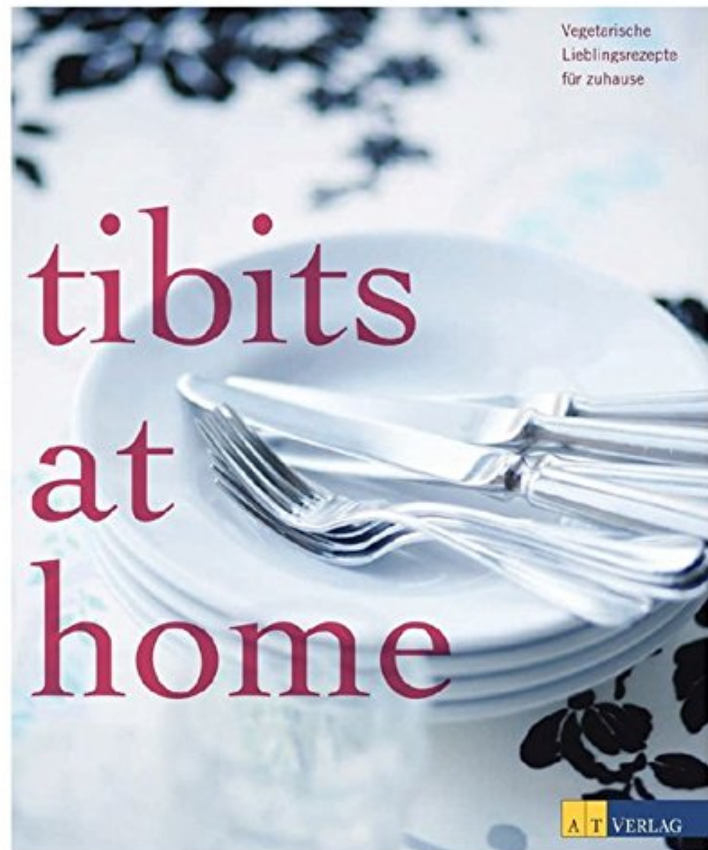


[Free] tibits at home: Vegetarische Lieblingsrezepte fr zuhause

tibits at home: Vegetarische Lieblingsrezepte fr zuhause

Von keine

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #291822 in BcherMarke: At Verlag; Az-FachverlagVerffentlicht am: 2010-12-10Abmessungen: 10.16 x .79b x 8.70l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 59.Mb

Von keine : tibits at home: Vegetarische Lieblingsrezepte fr zuhause before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised tibits at home: Vegetarische Lieblingsrezepte fr zuhause:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne Gestaltung - Die Rezepte konnten mich jedoch nicht berzeugen.Von tibits - Der Name steht fr eine Restaurantgruppe mit Niederlassungen in der Schweiz sowie in London. Eine Art vegetarisches Fast-Food. Man kann die angebotenen Gerichte vor Ort geniessen oder mit nach Hause nehmen. Im Zentrum das Buffet, der Preis nach Gewicht berechnet. So wird es zumindest im Firmenportrt von Bettina Weber beschrieben, die sich im hinteren Teil mit dem Werdegang des Unternehmens und den Grndern beschftigt.Auf den ersten Blick berzeugt bei diesem Buch erst einmal die Gestaltung. Klar und transparent werden die meisten Gerichte auf einer Doppelseite vorgestellt. Links unter der berschrift die Beschreibung sowie ein kleineres Bild. Rechts groformatig das Endprodukt sowie die Zutatenliste. Manchmal - sofern der Umfang des Textes nur kurz ist - finden sich auch zwei Rezepte nebeneinander. Das Papier ist stabil und fest. Die Bindung hervorragend, so dass das Buch auch aufgeschlagen liegen bleibt. Und ein Lesebndchen gibt es zudem.Gegliedert sind die Rezepte nach Jahreszeiten. Im Inhaltsverzeichnis findet man jedoch nur die

berbegriffe - Frhling, Sommer, Herbst, Winter - und keine detaillierten Angaben. Man muss das Buch also durchblttern oder aber im Register nachsehen, welches nach dem Alphabet sortiert ist. Jede Jahreszeit beginnt mit einem Getrnk, zB Ingwer-Karotten-Apfel-Saft im Frhling oder Ingwer-Zitronen-Punsch im Winter. Weiter geht es mit Suppen und Salaten (zB Coleslaw oder Pastinakensuppe). Es gibt kalte und warme Speisen (zB Feta-Gurken-Sandwich oder warmes Dal mit Blattspinat). Pasta darf natrlich nicht fehlen (zB Linguine mit Krbis und Krautstiel oder Spinat-Feta-Lasagne). Und die Desserts setzen einen ganz besonderen Hhepunkt (zB Bananencreme mit Vanille und Kurkuma). Insgesamt sind es - so ich mich nicht verzht habe - 49 Rezepte. In der Regel sind die Rezepte fr vier Personen gedacht. Abweichungen werden angegeben. So richtig begeistern konnte mich diese Rezeptsammlung allerdings nicht. Nach dem ersten Durchblttern habe ich erst einmal die Gerichte studiert, die ich schon kenne. Beim arabischen Tabouli-Salat ist mir da erst einmal aufgefallen, dass auf den Begriff BULGUR nicht nher eingegangen wird. Jeder, der schon einmal diesen libanesischen Petersiliensalat zubereitet hat, wird sicherlich wissen, dass es unterschiedliche Arten von Bulgur gibt: extra fein und feiner Bulgur, den man nur in einer mit Wasser gefllten Schssel quellen lassen muss, und die grberen Krner. Hier bentigt man offensichtlich letzteres, da man diesen Bulgur im Topf 8 Minuten kochen soll. Zudem erscheint mir die Zutatenliste etwas ungewhnlich. 150g Blattspinat? 30g glatte Petersilie? 30g? Ausserdem 400g Tomaten? Also ich wei nicht ... da bleibe ich doch lieber bei der mir bekannten Variante mit sehr viel grerem Petersilien-Anteil und ohne Spinat. Da die restlichen Rezepte nicht allzu viel kulinarisch Neues gebracht haben - lediglich der Mohnkuchen hte mich gereizt - war die Entscheidung schnell getroffen, dass dieses Buch keinen Platz in meiner Kochbuch-Bibliothek erhalten wird. Das liegt aber auch daran, dass ich schon im Besitz von einigen vegetarischen Kochbchern bin (zB Gemse satt!: 140 vegetarische Lieblingsgerichte von Alice Hart oder die Kreationen von Yotam Ottolenghi). Hobbykche, die noch keinen so umfangreichen Bestand an Gemserzepten Co. haben, werden das womglich anders sehen. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. kleine vegetarische Leckerbissen Von Schmidtibits, der name eines restaurants, ist von titbits- kleine leckerbisen- abgeleitet und das trifft gut auf dieses bildhaft schne buch voller vegetarischer kleinigkeiten. es ist sehr aufwendig und stimmungsvoll gestaltet, ein rezept oft ber 2 seiten verteilt- das sollte man wissen, wenn man sich dafr interessiert. also nicht eine unmenge von rezepten sind zu erwarten, sondern einige ausgewhlt wenige, inspirierend verpackt. deshalb ein schnes geschenkbuch fr vegetarische gourmets. die rezepte werden saisonal aufgeteilt- eine praktische idee, da ja berwiegend frische produkte verwendet werden. am anfang steht immer ein drink, etwa ingwer-zitronen-punsch fr den winter, gefolgt von einem sppchen wie erbsensuppe mit minze oder kokosmilchsuppe, salaten wie arabischer tabouli oder coleslaw, weitere verfrhungen wie rotes thai gemse oder jambalaya folgen, auch leckere antipasti... natrlich abgerundet mit sem wie london cheese cake oder beeren crumble...da es sich um vegetarisches "fast food" handelt, erscheint mir alles schnell und unkompliziert nachzumachen- sicher auch super fr ein buffet, eine feier...vieles lsst sich gut vorbereiten. fazit: pfiffig und kreativ! nicht der verzicht auf fleisch steht im vordergrund, sondern der genuss! 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schn, aber leider nicht sehr Alltagstauglich Von Mary Erst das Positive: ein wunderschnes, edles Buch mit tollen Fotos und sehr leckeren Rezepten. Das grosse Aber: es ist leider nicht wirklich Alltagstauglich, da man viele Zutaten braucht und wenig schnelle einfache sattmachende Hauptgerichte drin sind. Fr erfahrende Vegie-kche ist auch nicht so viel neues dazu. Trotzdem verdient das Buch mind. 3 Sterne weil es sehr liebevoll und schn aufgemacht ist und nicht nur fr eingefleischte (ok das musste jetzt sein ;-)) tibits-Fans geeignet ist.

Produktbeschreibung Vegetarische Lieblingsrezepte fr zuhause Gebundenes Buch Natalie Portman und Stella McCartney tun es, Marc Forster, Nadine Strittmatter und Richard Gere ebenso. Vegetarisch essen ist im Trend. Auch bei uns. Dass fleischlos essen nichts mit Verzicht zu tun hat, sondern lustvoll, abwechslungsreich und ein wahrer kulinarischer Genuss sein kann, beweist die Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens "tibits" unkomplizierte, vegetarische Leckerbissen vom Feinsten. In diesem Buch werden erstmals 50 Lieblingsrezepte verffentlicht. Ein Muss fr alle Freunde der genussvollen vegetarischen Kche.

Pressestimmen Vegetarische Kost auf hohem Niveau vom fabelhaften Linsensalat bis zu feinen Desserts. (Neue Zricher Zeitung) Ich liebe zwar meine Bratwurst, aber dem Essen von tibits kann ich nicht widerstehen. Kreative Rezepte, einfach nachzukochen. (Nik Hartmann, Fernseh- und Radiomoderator) Kurzbeschreibung Natalie Portman, Stella McCartney, auch Marc Forster, Nadine Strittmatter und Richard Gere essen vegetarisch ein Trend, auch bei uns. Dass fleischlos essen nicht Verzicht, sondern lustvoller, abwechslungsreicher und wahrer kulinarischer Genuss sein kann, beweist die Erfolgsgeschichte des tibits. Mittlerweile bieten in der Schweiz vier und in London ein Restaurant unkomplizierte vegetarische Leckerbissen an. Dieses Buch enthlt erstmals 50 Lieblingsrezepte, ein Muss fr alle genussorientierten Freunde vegetarischer Kche. tibits (aus dem Englischen titbits = kleine Leckerbissen) wurde vor 10 Jahren von den Brdern Christian, Daniel und Reto Frei, sowie Rolf und Marielle Hiltl (Hiltl ist das lteste vegetarische Restaurant Europas) gegrndet. Seither ist tibits mit Grnzeug auf Erfolgskurs. Die drei Brder, selbst Vegetarier, verfolgten die Idee eines vegetarischen Restaurants ohne ideologischen Ballast und so entstand, zusammen mit Hiltl, das einzigartige Restaurantkonzept mit Rezepten aus aller Welt. Die tibits-Restaurants haben dazu beigetragen, dass

die vegetarische Küche heute salonfähig und trendy ist. Das erste Kochbuch der erfolgreichen vegetarischen Restaurantgruppe Das Buch zum Jubiläum 10 Jahre tibits 50 einfach zu Hause nachkochbare vegetarische Rezepte die Highlights aus der tibits-Küche tibits-Restaurants in: Zürich, Winterthur, Bern, Basel, London über den Autor und weitere Mitwirkende Ausbildung zum Fachfotografen. Reportagen und Ausstellungen. Autor mehrerer international ausgezeichneter Bücher. Viel beachtete Langzeitprojekte wie das kulinarische Reisetagebuch 'Japan Kochreisefotobuch', 'Mama kocht' oder 'Das kulinarische Erbe der Alpen'.