

(Download ebook) Deutschland vegetarisch

Deutschland vegetarisch

Von Stevan Paul

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #83228 in BcherMarke: BrandsttterVerffentlicht am: 2013-09-13Abmessungen: 9.80 x 1.22b x 7.80l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 30.Mb

Von Stevan Paul : Deutschland vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Deutschland vegetarisch:

ProduktbeschreibungBuch mit Leder-EinbandDie echte deutsche Kche birgt einen wahren Schatz, der beinahe in Vergessenheit geraten wre: Bereits in alter Zeit wurde vom Alpenrand bis an die Nordsee berwiegend fleischlos aufgekocht, berall in Deutschland findet sich eine regionale Gemsekche mit langer Tradition. Koch und Autor Stevan Paul hat sich auf die Suche nach den neuen, alten Klassikern gemacht und alltagstaugliche Rezepte fr alle Jahreszeiten wiederentdeckt. Eine Heimatkche, die ohne Fisch und Fleisch begeistert.Ob knackige Salate oder dampfende Gemse suppen, ob Kndel oder Kartoffelstampf - frisches Gartengemse, Kruter und ses Obst spielen die Hauptrolle in diesem Buch. Klassiker wie die Frankfurter Grne Sauce, Schupfnudeln oder Reibekuchen und regionale Lieblings Speisen wie die "Errtende Jungfrau" oder der "Groe Hans" werden Schritt fr Schritt erklrt. Und zum Nachtisch gibt es

Kindheitserinnerungen wie warmen Milchreis, Rote Grtze oder frisch gebackene Pfannkuchen mit Apfelkompott. Deutschlandvegetarisch versammelt erstmals die besten Rezepte der traditionellen deutschen Gemsekche - einer Kche, die nicht nur schmeckt, sondern mit jedem Bissen glcklich macht.

PressestimmenEine absolut gelungene Sammlung deutscher Gemsekche von der Nordsee bis zum Bodensee. Hier findet man Klassiker und Kindheitserinnerungen. Traditionelle, deutsche Kche, mit frischem Gartengemse, Krutern und sem Obst in der Hauptrolle. Und: alles sehr alltagstauglich. ARD BuffetKurzbeschreibung Die echte deutsche Kche birgt einen wahren Schatz, der beinahe in Vergessenheit geraten wre: Bereits in alter Zeit wurde vom Alpenrand bis an die Nordsee berwiegend fleischlos aufgekocht, berall in Deutschland findet sich eine regionale Gemsekche mit langer Tradition. Koch und Autor Stevan Paul hat sich auf die Suche nach den neuen, alten Klassikern gemacht und alltagstaugliche Rezepte fr alle Jahreszeiten wiederentdeckt. Eine Heimatkche, die ohne Fisch und Fleisch begeistert. Ob knackige Salate oder dampfende Gemsesuppen, ob Kndel oder Kartoffelstampf - frisches Gartengemse, Kruter und ses Obst spielen die Hauptrolle in diesem Buch. Klassiker wie die Frankfurter Grne Sauce, Schupfnudeln oder Reibekuchen und regionale Lieblingsspeisen wie die "Errtende Jungfrau" oder der "Groe Hans" werden Schritt fr Schritt erklrt. Und zum Nachtisch gibt es Kindheitserinnerungen wie warmen Milchreis, Rote Grtze oder frisch gebackene Pfannkuchen mit Apfelkompott. Deutschland vegetarisch versammelt erstmals die besten Rezepte der traditionellen deutschen Gemsekche - einer Kche, die nicht nur schmeckt, sondern mit jedem Bissen glcklich macht. ber den Autor und weitere Mitwirkende Stevan Paul, 1969 geboren, zwischen Bodensee und Allgu aufgewachsen, lebt heute in Hamburg. Der gelernte Koch schreibt Kochbcher und Bookazines u.a. fr Tre Torri, Mosaik Verlag u.v.a. und verffentlicht regelmig in Effilee, essen trinken, Apro und Mixology. 2012 erschien das neue Kochbuch von Tim Mlzer, das Stevan Paul nicht nur mitproduziert, sondern auch als Autor redaktionell betreut und geschrieben hat. Er fhrt den vielbesuchten Foodblog nutriculinary.com und ist Autor der Koch-App "Go Veggie" und des Bookazines "Herrn Paulsens Deutschstunde". Katharina Seiser, geb. 1974 in Obersterreich, ist ausgebildete Magazinjournalistin, Kchin und Kommunikationswissenschaftlerin. Sie lebt in Wien und reist, um zu essen. Von ihr stammt das Konzept zu diesem Buch, sie hat die traditionelle vegetarische Kche ihrer Heimat erstmals im Bestseller "sterreich vegetarisch" gemeinsam mit Meinrad Neunkirchner umgesetzt (2012). Kulinarische Notizen auf esskultur.at