

[Read ebook] Die Grne Kche auf Reisen: Vegetarisches aus aller Welt

## Die Grne Kche auf Reisen: Vegetarisches aus aller Welt

Von David Frenkiel, Luise Vindahl

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #88674 in BcherMarke: KnesebeckVerffentlicht am: 2015-03-10Abmessungen: 10.28 x 1.26b x 8.39l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 71.Mb

**Von David Frenkiel, Luise Vindahl : Die Grne Kche auf Reisen: Vegetarisches aus aller Welt** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Grne Kche auf Reisen: Vegetarisches aus aller Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gelungen - schnste FoodfotografieVon KittongurlZugegebenermaen - ich koche meistens nicht viel aus Kochbchern, da eh jeder seine persnlichen Lieblingsgerichte hat. ABER ich liebe es, Kochbcher anzusehen. Das zweite Buch der "Grnen Kche", hinter der sich ein Foodblogger-Paar mit Tochter aus Stockholm verbirgt, ist geradezu ideal fr Kochbuch-Schmkerabende. Die Fotografien zeigen Episoden von gemeinsamen Reisen und den davon inspirierten Gerichten (zB aus Indien, Vietnam, aber auch schwedische Gerichte). Mir gefllt es, dass neben des Essensbildern noch Fotografien aus aller Welt (und von der kleinen Elsa!) gezeigt werden, fr praktische Gemter knnte das vielleicht zu viel des Guten sein.Die vielen vegetarischen Gerichte regen aber auch durchaus zum Kochen an - ich habe nun doch einiges nachgekocht.9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein kulinarischer Einblick in die Kchen

ferner Lnder Von Inas-Little-Bakery "Die grne Kche auf Reisen" ist ein wirklich auergewhnliches Kochbuch, das mir glatt entgangen wre, wenn ich nicht einen Newsletter erhalten htte, in dem von dem Buch geschwrmt wurde. Da wir seit einigen Monaten unsere Ernhrung weitestgehend auf "Veggie" umgestellt haben, sind wir immerzu neugierig auf neue, leckere Rezeptideen, die gerne auch mal etwas auergewhnlich sein drfen. Mein Interesse war also direkt geweckt und ich habe mich beim Verlag auf das Buch beworben. Getestet habe ich die "eBook-Variante", aber dazu komme ich gleich noch. Das Buch umfasst 256 Seiten, die so viel mehr als nur ein paar kstliche und fremde Rezepte in den verschiedensten Kategorien, von Frhstck ber Suppen, bis hin zu Getrnken und Sem, bieten. Es ist eine Mischung aus Bildband, Reiseerlebnissen der Autoren und wertvollen Tipps zum Thema gesunder, vegetarischer Ernhrung. Nach einer kurzen Einleitung, berichten Luise Vindahl und David Frenkiel, die Stars der Veggie-Blogger-Szene, ber "Kchen Kulturen". Sie berichten von den Rezepten die sie in den letzten Jahren auf ihren verschiedensten Reisen rund um den Globus fr sich entdeckt haben, von ihren Erlebnissen und Eindrcken. Das nchste Kapitel dreht sich dann um das Reisen mit Kindern und enthlt wertvolle Tipps fr Eltern. Die Rezepte sind in Acht Kategorien gegliedert, es gibt ein Register, sowie natrlich ein Impressum und einen kurzen Dank der Autoren. Abgerundet wird das Ganze von den begleitenden Fotografien ferner Lnder, Gerichte und Menschen. Dieses Buch weckt beim Betrachten definitiv meine Reiselust. Besonders angetan haben es mir brigens die Suppen: Superlecker! Aber auch die Kategorie "Gutes aus dem Glas" hat mich begeistert. Weniger gut gefallen haben mir zwei Punkte. Zum einen komme ich hier auf die oben erwhte eBook-Variante, denn zwar sind eBooks oft vielleicht etwas praktischer als ein dickes, schweres Hardcover, aber hier empfand ich es manchmal als etwas nervig und umstndlich. Statt Doppelseiten wurden mir Einzelseiten angezeigt was dafr sorgte, das einige der Fotos an Wirkung verloren. Auerdem war das Hin und Her Springen zwischen den Rezepten ein bisschen lstig. Also ich fr meinen Teil hab dann doch lieber ein richtiges Buch, das ich mit in die Kche nehmen, aufklappen und in dem ich Blttern kann. Ein weiterer Minuspunkt waren die teilweise sehr ungewhnlichen Zutaten. Nicht jedes Rezept ist hier alltagstauglich, weil man Vieles vor Ort im normalen Supermarkt einfach nicht bekommt, bei anderen Zutaten musste ich sogar erst einmal Dr. Google befragen, da ich keine Ahnung hatte, was das sein soll. Das fand ich sehr schade, denn es schmlert die Lust am Ausprobieren und Nachkochen ein klein wenig. Nichtsdestotrotz ist "Die grne Kche auf Reisen" ein wirklich tolles, vielseitiges Kochbuch, ein Augenschmaus und ein Einblick in die Kchen ferner Lnder, das ich sicher immer wieder mal zur Hand nehmen werde. Ina's Little Bakery 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Green Kitchen goes international! Von Ira Moritz Luise Vindahl David Frenkiel bloggen auf Green Kitchen Stories ber ihre kulinarischen Experimente und gelten als Stars der Veggie-Szene. Sie haben mit Die grne Kche auf Reisen jetzt ein weiteres vegetarisch, veganes Kochbuch verffentlicht. Die beiden haben in den letzten 4 Jahren 5 Kontinente und 15 Lnder bereist. Die kleine Tochter der beiden war erst 3 Monate alt, als sie ihre erste Reise antrat und hat auf einer kleinen Insel vor Vietnam laufen gelernt. Das Paar hat auch diese Erfahrung mit in das Buch einfließen lassen und gibt sehr praxisnahe Tipps fr Traveller mit Kindern. Hat mir gut gefallen, auch wenn ich es so etwas noch nie in einem Kochbuch erlebt habe. Aber dieses Buch ist wohltuend anders, eher wie ein wundersch gemachter Blog. Es ist ein Buch eines modernen jungen Paares, deren Einstellung zu Essen und Kochen sich am besten mit gesund, natrlich und grn beschreiben lsst. Schon auch mit einer Vision davon, was eine gesunde und nachhaltige Ernhrung ausmachen sollte, aber nie dogmatisch. Luise und David haben alle Rezepte, die durch Gesprche mit Einheimischen und Besuchen auf regionalen Food-Mrkten auf der ganzen Welt inspiriert sind, fr ihre Lebenswirklichkeit adaptiert. Wo die Originalrezepte Frittieren, Zuckern oder das Verwenden von glutenhaltigen Zutaten vorgesehen haben, werden natrliche Sunsmittel und glutenfreie Alternativen verwendet. Die chinesisch inspirierten Pilz-Tofu-Teigtaschen werden z. B. in Reispapier eingewickelt und nicht im Klossteig gedmpft und frittiert. Das Ergebnis war sehr kstlich. Warum das so ist, das wird einem schnell klar, wenn man das Buch durchblttert und stbert. Die Bilder sind einfach ungeheuer bunt und, wenn man die Rezepte anschaut, setzt sich dieser Eindruck kontinuierlich fort. Herrlich, ich ahne schon, das knnte sich in meinem Gaumen noch fortsetzen und ich werde nicht enttäuscht. Die beiden haben einfach ein Hdchen dafr, Rezepte so zu transformieren, dass sie auch in der heimischen Kche nicht an Geschmack verlieren und dabei kreativer und gesnder werden. Das stimuliert auch mein Fernweh und ich habe mich auf die Suche gemacht dieses Geheimnis beim Genuss der veganen Moussaka mit Skartoffeln und Auberginen, dem blumigen Eiercurry aus Indien, oder mit schlichten Zimtorangen weiter zu ergrnden und wurde mit weiteren kulinarischen Berraschungen verwht. Das Geheimnis ist aber noch lange nicht vollstndig ergrndet, ich habe noch so viel Lust auf kulinarische Exkursionen mit Luise und David und das, obwohl ich nun wirklich kein eingefleischter Veggie bin. Ehrlich gesagt, war ich hier bislang immer sehr misstrauisch, dass dabei Dogmatismus vor Geschmack geht. Weit gefehlt, wie ich durch dieses schne Kochbuch erfahren durfte. Es gibt auf 256 Seiten so viele tolle, interessante Gerichte, die sich mit einfachen und handelsblichen Zutaten zubereiten lassen. Die besten Rezepte aus 15 bereisten Lndern reichen von Frhstcksrezepten wie mexikanischem Frhstckssalat oder Krbis-Mandel-Waffeln, Fingerfood wie knusprigen Auberginen mit Honig Limette oder Linsen-Erdbeer-Tacos, aber auch Vorspeisen und Salaten, Suppen und Abendessen wie dem Schoko-Bohnen-Chili mit Walnssen, Getrnken wie vietnamesischem Eiskaffee oder grnem Yoga-Smoothie bis hin zu sen Gaumenfreuden und Gutem aus dem Glas. Ich empfehle es gerne allen, die Spa an kulinarischen Abenteuern und Genuss haben und gerne auch mal auf moderne und gesunde Art ihr Fernweh

genussvoll stillen wollen. Mir hat diese Exkursion sehr viel Freude gemacht und gerne werde ich unter dieser fachkundigen Führung zukünftig weitere Ausflüge unternehmen.

**Produktbeschreibung** Vegetarisches aus aller Welt Gebundenes Buch David Frenkiel und Luise Vindahl sind die Blogger-Stars der Veggie-Szene (greenkitchenstories). Sie lieben es, auf Reisen zu gehen und die Küchen fremder Länder zu erforschen. In ihrem zweiten Kochbuch teilen sie nun ihre Lieblingsrezepte aus der ganzen Welt mit uns. Die Rezepte reichen von mexikanischem Frühstückssalat oder Roggen-Schokoladen-Croissants über Kartoffel-Auberginen-Moussaka bis hin zu Schokokuchen ohne Mehl. Alle Gerichte folgen Davids und Luises Ernährungsphilosophie: natürlich, gesund und reich an Geschmack. Moderne und inspirierende vegetarische, vegane und überwiegend glutenfreie Rezepte, ergänzt durch wunderschöne Reisefotos und persönliche Anekdoten. Die Zutaten zu allen Rezepten sind leicht erhältlich oder es werden im Buch Alternativen genannt.

**Pressestimmen** Luise Vindahl und David Frenkiel sind die neuen Veggie-Stars. (Brigitte) **Kurzbeschreibung** David Frenkiel und Luise Vindahl sind die Blogger-Stars der Veggie-Szene (greenkitchenstories). Sie lieben es, auf Reisen zu gehen und die Küchen fremder Länder zu erforschen. In ihrem zweiten Kochbuch teilen sie nun ihre Lieblingsrezepte aus der ganzen Welt mit uns. Die Rezepte reichen von mexikanischem Frühstückssalat oder Roggen-Schokoladen-Croissants über Kartoffel-Auberginen-Moussaka bis hin zu Schokokuchen ohne Mehl. Alle Gerichte folgen Davids und Luises Ernährungsphilosophie: natürlich, gesund und reich an Geschmack. Moderne und inspirierende vegetarische, vegane und überwiegend glutenfreie Rezepte, ergänzt durch wunderschöne Reisefotos und persönliche Anekdoten. Die Zutaten zu allen Rezepten sind leicht erhältlich oder es werden im Buch Alternativen genannt. **über den Autor und weitere Mitwirkende** David Frenkiel und Luise Vindahl sind das Paar hinter dem preisgekrönten Food-Blog Green Kitchen Stories, der auf der ganzen Welt begeisterte Anhänger hat. Gesunde, saisonale und kostliche vegetarische Rezepte gepaart mit wundervoller Fotografie sind zu ihrem Markenzeichen geworden. Sie leben mit ihrer Tochter Elsa in Stockholm.