

[Library ebook] Schwbisch kochen - vollwertig mit Pfiff

Schwbisch kochen - vollwertig mit Pfiff

Von Herbert Walker

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #802893 in BcherVerffentlicht am: 2004-10-01Abmessungen: 6.93 x .59b x 4.76l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 71.Mb

Von Herbert Walker : Schwbisch kochen - vollwertig mit Pfiff before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schwbisch kochen - vollwertig mit Pfiff:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vollwertig, Schwbisch, humorvoll geschrieben - perfekt!Von UluruEin sehr tolles, empfehlenswertes Buch fr alle, die fleischlose, wirklich vollwertige (nach Bruker) Rezeptideen fr schwbische Gerichte suchen! Es mangelt wirklich an keiner typisch schwbischen Spezialitt, so dass jeder auf seine Kosten kommen sollte.Die bentigten Zutaten sind stets leicht zu besorgen, die Anzahl an Zutaten hlt sich in Grenzen und die Rezepte lassen sich leicht nachkochen.Zudem stellt Walker vor jedes Kapitel einen ansanten Kommentar, so dass auch das simple Schm kern in diesem Buch schon

ein Hochgenuss ist. Einziges Manko für einen Optik-Junkie wie mich: leider keine krassen Rezeptfotos - aber das gibt natürlich keinen Punktabzug...0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schwbisch kochen - vollwertig mit Pfiff Von Elke Bennighof Leckere einfache Rezepte für den Alltag, gesund durch Vollwert-Aspekt. Kam noch nicht dazu was daraus zu kochen, da ich derzeit Vorräte abbaue, da ich Ende des Jahres umziehen will bzw. im Februar 2014.

Kurzbeschreibung Sptzle, Maultaschen oder Schupfnudeln - diese Klassiker der schwbischen Kochkunst haben längst auch außerhalb Schwabens unsere Köchen erobert. Darüber hinaus gibt es im 'Lndle' aber noch eine Vielzahl origineller Rezepte zu entdecken, die auch Nichtschwaben begeistern werden. So bodenständig und deftig wie die Gerichte oft heißen, so schmecken sie auch. Gleichzeitig ist die schwbische Landesküche so abwechslungsreich wie kaum eine andere. Herbert Walker, berzeugter Schwabe und erfahrener Vollwert-Kochbuchautor hat für sein Buch vegetarisch-vollwertige Varianten der schwbischen Gerichte zusammengetragen und entwickelt. Augenzwinkernd erzählt er nebenbei viel über Land und Leute - mit der nötigen Portion Ironie, die sich nur ein 'echter' Schwabe erlauben kann. Und da nicht alle schwbischen Begriffe für Fremde und 'Zugroiste' sofort verständlich sind, ist ein kleines schwbisch-deutsches Glossar beigelegt. über den Autor und weitere Mitwirkende Der Diplom-Ingenieur und Betriebswirt (VWA) Herbert Walker, Jahrgang 1946, entschloss sich Mitte der 80er Jahre aus ethischen Gründen zur vegetarischen Lebensweise und fand dadurch den Weg zur Vollwertkost. Nach zwölfjähriger Tätigkeit im Baugewerbe absolvierte er bei Dr. Bruker seine Ausbildung zum Gesundheitsberater (GGB). Er betrieb von 1988 bis 1992 das vegetarische Vollwertrestaurant 'Salatschüssel' in Heidenheim und begann in dieser Zeit mit dem Schreiben. Seither ist er als Unternehmensberater für den Bau tätig und veröffentlichte insgesamt 6 Fachbücher über die Bauorganisation.