

(Read ebook) Schwbisch vegetarisch: ber 50 gscheide Rezepte von Gaisburger Marsch bis Maultaschen

## Schwbisch vegetarisch: ber 50 gscheide Rezepte von Gaisburger Marsch bis Maultaschen

Von Joanna Karon

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #30258 in BcherVerffentlicht am: 2016-01-21Abmessungen: 9.29 x .47b x 6.771, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 48.Mb

**Von Joanna Karon : Schwbisch vegetarisch: ber 50 gscheide Rezepte von Gaisburger Marsch bis Maultaschen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schwbisch vegetarisch: ber 50 gscheide Rezepte von Gaisburger Marsch bis Maultaschen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schwbische Kche - leckerVon Marco JungAls Schwabe und Vegetarier hat man im Schwabenlndle so seine liebe Not....Nicht mehr seit ich dieses Buch besitze. Ausnahmslos sauleckere Rezepte, diedazu beitragen, die traditionelle schwbische Kche zu bewahren, bzw. fr die Generationwieder bekannt zu machen, die das gar nicht mehr kennen.Dafr

meinen Dank an die Autorin. Dieses Buch und das Buch Schwbisch backen: Klassische Rezepte und feine Variationen von Jochen Fischer - mehr braucht es nicht zum glücklich sein. 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine Sammlung von Klassikern und Neuentdeckungen - nicht nur für Vegetarier. Von Bene Detto Wer mit Fleisch nichts anfangen kann, muss in den meisten schwbischen Kochbüchern ziemlich viel blättern. Dieses Buch gefällt mir deshalb richtig gut. Hier sind alle Klassiker versammelt, die ohne Fleisch auskommen: Kesselpfanne, Gemsemaultaschen, Fildlessuppe und vieles mehr. Fleischersatz spielt keine große Rolle. Gut so, einen Tofu-Zwiebelrostbraten braucht es für meinen Geschmack nicht wirklich. Dafür gab es für mich andere Neuentdeckungen wie Httensnocken, Krautkrapfen oder Mitschele mit Luckelesks. Schön, dass in schwbischer Tradition bei vielen Rezepten die Reste von anderen Gerichten weiterverwertet werden: brige Sptzle, Maultaschen oder Kndel passen auch gut in den Salat und aus alten Brezeln und Weckle werden Ofenschlupfer und Kndel. Mein erster Rezeptversuch: Dinnete mit Krbis - eine tolle Variante, die sehr leicht nachzukochen war! 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein MUSS in der Kochbuchsammlung! Von J. Kr Ein Kochbuch, wie ich es liebe! Pro Seite ein Rezept mit Bild. Super übersichtlich, macht Lust auf Kochen und Ausprobieren! Fast bei jedem Gericht schlagen die Autoren Varianten vor oder Zutatenaustausch für vegan, Vorschläge zur Resteverwertung am nächsten Tag etc. So bekommen die guten, alten schwbischen Rezepte oft einen neuen, interessanten Touch und sind dabei insgesamt echt leicht und einfach zubereitet. Mein Highlight sind die vielen, vielen Varianten der Sptzle (Spinat, rote-Beete, Nuss, Krbis...) die bislang allesamt lecker waren und eine tolle Abwechslung zum Festtagsbraten darstellen! Ich bin total happy mit dem Buch und kann es nur weiterempfehlen!

**Kurzbeschreibung** Wir können alles auch vegetarisch. Regionale Rezepte und Produkte erfreuen sich wachsender Beliebtheit und die fleischlose Küche findet immer mehr begeisterte Anhänger. In Schwbisch vegetarisch verbindet Joanna Karon beides zu wahren Hochgenuss und leckerer Vielfalt. Die über 50 herzhaften und sensiblen Gerichte gelingen leicht, sind bodenständig, absolut familientauglich und von der Fotografin Ludmilla Parsyak toll in Szene gesetzt. Mit vielen veganen Varianten sowie praktischen Aus-eins-mach-zwei-Rezepten, die Zeit sparen: einmal kochen, zweimal genießen. Bei den Autor und weitere Mitwirkende Joanna Karon bezeichnet sich selbst als "Back- und Kochbuch auf zwei Beinen". Sie betreibt erfolgreich ihren Foodblog [www.kuechenzuckerschnecke.de](http://www.kuechenzuckerschnecke.de)