

(Free pdf) Sdtiroler Kche vegetarisch

Sdtiroler Kche vegetarisch

Von Karin Longariva

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #344792 in BcherVerffentlicht am: 2015-08-10Abmessungen: 9.88 x .98b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 74.Mb

Von Karin Longariva : Sdtiroler Kche vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sdtiroler Kche vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Urlaubsgefhl fr zuhauseVon Das Mo HHAls absoluter Sd-Tirol-Fan war ich auf der Suche nach einem Kochbuch genau wie diesem: das zeigt, dass die sd-tiroler Kche mehr zu bieten hat, nmlich auch viele vegetarische Gerichte.Das Buch ist verstndlich geschrieben (auch fr Nicht-Kochprofis wie mich) und kann jedem Vegetarier und Nicht-Vegetarier empfohlen werden.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sdtiroler Kche kstlich vegetarisch, raffiniert und modern!Von Ira MoritzWorum geht's?Wenn man zum ersten Mal in Sdtirol ist, hat man oft den Eindruck, dass hier die Zeit stehen geblieben ist. Nicht dass es hier keine Autos, Fernseher oder Internet gibt, nein das ist alles da, aber Land und Leute haben sich die Tradition erhalten. Man findet kaum moderne Neubauviertel, die berall gleich aussehen, sondern die Huser fgen sich mit ihrer wunderschnen ladinischen Bauweise harmonisch in die beeindruckende Landschaft.Es gibt noch viele 'Tante-Emma'-Ldchen und Handwerksbetriebe und vor allem eine

fliequalitativ erstklassiger regionaler Produkte, wie Wurst, Kse, Obst und Wein, die hier erzeugt und in kstlichen traditionellen Rezepten verarbeitet werden. Genau deshalb hat die Sdtiroler-Kche in aller Welt einen erstklassigen Ruf!Aber auch hier hat sich in den letzten Jahren viel getan und moderne Einflsse, haben Einzug gehalten und auch die Sdtiroler-Kche in den letzten Jahren entscheidend geprgt.Schn das Karin Longariva, dass zum Anlass genommen hat, ein wunderschnes Kochbuch mit kreativen vegetarischen Rezepten zu schreiben, in dem auch ein 'Sdtiroler-Smoothie' nicht fehlen darf.Was ist drin?Die erfahrene Kchin und Lehrkchin Karin Longariva zeigt, wie viele wunderbare vegetarische Gerichte frs ganze Jahr die Sdtiroler Kche zu bieten hat - und wie einfach und kreativ man regionale Spezialitten vegetarisch variieren kann.Hier treffen bodenstndige, buerliche Rezepte auf mediterrane Frische und moderne Einflsse. Die einfachen und gut strukturierten Anleitungen sind hufig durch ntzliche Tipps ergnzt und machen die 80 prsentierte Rezepte zu interessanten alltagstauglichen Kombinationen. Hier sprt man sofort, da hat jemand sehr viel Expertise und Erfahrung und Liebe in die Entwicklung der kreativen Rezeptkombinationen gesteckt, die allesamt ihre Sdtiroler Wurzeln nicht verleugnen, doch sich geffnet haben, fr neue kreative Einflsse, die dem Zeitgeist entsprechen.Alles super?Bei einigen wenigen Rezepten ist aber Erfahrung und Improvisationstalent gefragt, nicht alles hat gleich auf Anhieb so funktioniert, wie es sollte. Trotzdem hat mir das Buch sehr gut gefallen und das Konzept ist fr mich stimmig und probieren geht halt immer ber studieren.Jedes Rezept wurde wunderschn bebildert von Rita Newman, so dass man sofort Lust bekommt, den 'Wildkrutersalat mit Honigmarinade', die 'Kressekndel' auf geschmortem Spargel', die 'Topfengnocchi mit Brlauchsaucen', das 'bunte Tomatenfladenbrot' oder die herrliche 'Buttermilchtarte mit frischen Beeren' selbst auszuprobieren.Wer ist die Autorin?Karin Longariva hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Nachdem sie viele Jahre an der Fachschule fr Hauswirtschaft und Ernhrung unterrichtet hat, leitet sie heute den Bereich Kche und Gastro in einem mehrfach ausgezeichneten Genusmarkt in Bruneck und ist Autorin mehrerer Kochbcher. Sie ist Expertin fr regionale und gesunde Kche und verwht ihre Gste tglich mit saisonalen alpin-mediterranen Gerichten.Was ist besonders?Karin Longariva hat es geschafft, ein tolles modernes Sdtiroler-Kochbuch zu schreiben, das nicht nur die Vegetarier begeistern wird. So was ist nur mglich wenn, Expertise, Gespr, Erfahrung und Kreativitt sich vortrefflich ergnzen und das vorliegende Buch, ist der beste Beweis dafr!Fazit: * * * * Endlich ein modernes Sdtiroler-Kochbuch, das darauf verzichtet, nur alte Klischees herunterzuleiern und wirklich auf dem Kochbuch-Markt bislang gefehlt hat! Gerne htte ich auch den 5. Stern noch vergeben, wenn eben alles super gewesen wre. Trotzdem ist das Buch fr mich ein echter Gewinn! Seien wir ehrlich, im 'Netzeitalter' geht alles schneller ist in jedem Fall viel bunter und Perfektion ist auch nicht immer eine erstrebenswerte Maxime, weil manchmal eben auch langweilig, was zhlt sind Engagement und Herzblut und das ist sehr viel vorhanden im schnen Buch von Karin Longariva!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Traditionell und vegetarischVon KafkaAuch in der regionalen Kche, in diesem fall in der Sdtiroler Kche gibt es ausreichend vegetarische Gerichte um damit ein Kochbuch zu fllen!Sehr empfehlenswertes Buch (auch fr Nicht-Vegetarier)

Kurzbeschreibung Nicht nur fr Vegetarier ein Genuss: abwechslungsreiche Rezepte mit viel Obst und Gemse! Frisch, gesund und kstlich: Sdtiroler Spezialitten ohne Fleisch Die Sdtiroler Kche ist aus gutem Grund weit ber die Grenzen des kleinen Landes hinweg bekannt: Bodenstndige, buerliche Rezepte treffen auf mediterrane Frische und moderne Einflsse und diese Mischung ist bekanntermaen eine Gaumenfreude allererster Gte. Wie viele wunderbare vegetarische Gerichte frs ganze Jahr die Sdtiroler Kche zu bieten hat und wie einfach und kreativ man regionale Spezialitten vegetarisch variieren kann, zeigt die erfahrene Kchin und Lehrkchin Karin Longariva. Die besten Rezepte fr alle vier Jahreszeiten Vom Frhlingssalat mit Honigmarinade ber Brennesselcremesuppe mit Bltenbrtchen, Kressekndel auf weiem Spargel und Zucchiniomeletten mit Bffelmozzarella bis hin zum Buttermilchkuchen mit Himbeeren und den klassischen Krapfen mit Preiselbeermarmelade die vegetarische Seite der Sdtiroler ist unwiderstehlich vielfltig und ein wahrer Genuss! Gelingen garantiert: Zaubern Sie mit den einfachen, vielfach erprobten Anleitungen von Karin Longariva jeden Tag frisch gekochte Kstlichkeiten auf den Tisch! - sorgfllig ausgewhlte Rezepte, erprobt von der Expertin - wunderschn bebildert von Rita Newman - vegetarische Klassiker und regionale Spezialitten aus ganz Sdtirol und verfrherische Neukreationen - kreative Rezepte fr alle vier Jahreszeiten - frisch und schmackhaft von der Vorspeise bis zum Dessert - ber 80 alltagstaugliche Rezepte mit einfachen Anleitungen - viele praktische Tipps und Tricks In Sachen Gemse und Obst ist Sdtirol ein Paradiesgarten. Entdecken Sie mit mir vegetarische Klassiker und verlockende neue Gerichte, die ich mit viel Liebe und Phantasie kreierte habe! Karin Longariva ber den Autor und weitere Mitwirkende Karin Longariva, geboren in Bruneck, ist Kchin und unterrichtete viele Jahre an der Fachschule fr Hauswirtschaft im Fachbereich Gesundheit und Ernhrung. Heute leitet sie im Genusmarkt 'Pur' in Bruneck den Bereich Gastro und Kche und lebt dort ihre Begeisterung frs Kochen voll aus.