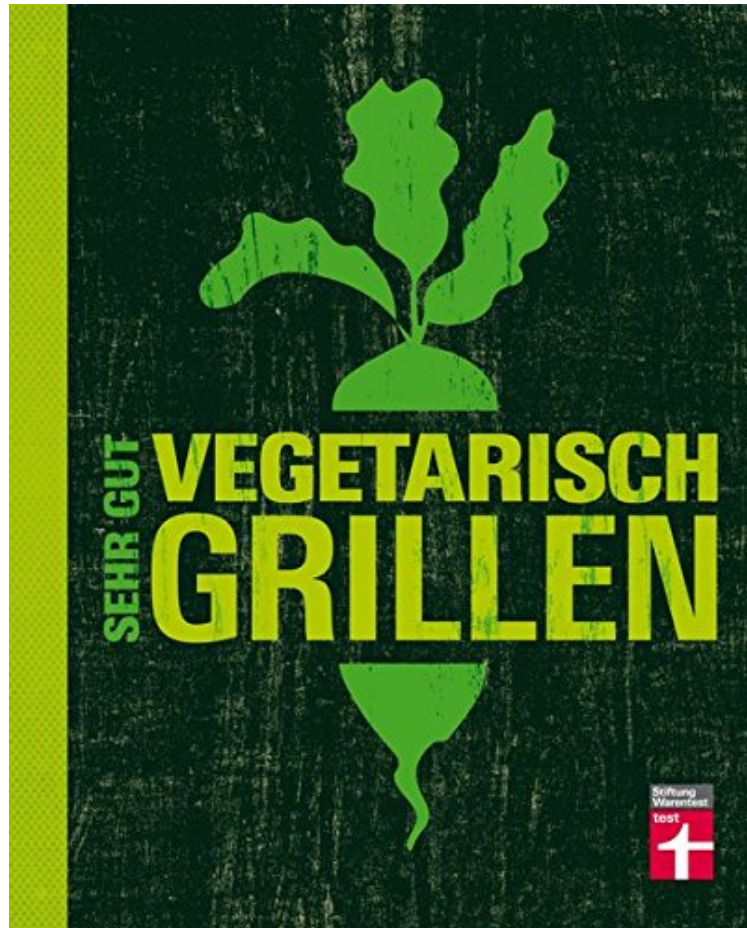


[Download free pdf] Sehr gut vegetarisch grillen

Sehr gut vegetarisch grillen

Von Torsten Mertz

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #327226 in BcherMarke: Stiftung WarentestVerffentlicht am: 2015-03-10Abmessungen: 10.20 x .94b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 30.Mb

Von Torsten Mertz : Sehr gut vegetarisch grillen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sehr gut vegetarisch grillen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rundum lecker!Von VeggiemanEin Kochbuch von Stiftung Warentest? Zuerst war ich etwas skeptisch, der Titel sehr gut klang so ein bisschen nach trockenem Testergebnis, aber da mich derselbe Autor schon einmal berzeugt hatte, dachte ich warum nicht. Der Preis ist fr ein Kochbuch relativ hoch, dafr hat man aber auch ein sehr schnes Buch mit Leineneinband in der Hand und kein Testheft... Und man hat ja ein Rckgaberecht, von dem ich jedoch sicher keinen Gebrauch machen werde: Das Buch ist flott aufgemacht und einfach praktisch: Vorbereitungs- und Grillzeiten passen, Portionen sind mir manchmal etwas zu klein, dafr gibts bei jedem Rezept eine kurze Nhrwertangabe. Und es ist fr alle was dabei: Gemsezwiebel als Grillschale ist nicht nur ein Hingucker, sondern kam auch bei am Gaumen unserer Gste sehr gut an. Und (nicht nur) fr die Kleinen gab es auch jede Menge Ses, die Schoko-Grillpralinen haben hier mindestens fnf Sterne verdient.Zusammengefasst kann ich sagen, dass ich sehr zufrieden mit dem Kauf bin, als

Flexitarier fehlen mir doch oft die Ideen, was man vegetarisch auf den Grill werfen kann mit diesem Buch wird es lange dauern, bis mir die Leckerbissen mal ausgehen ... 13 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut! Von Willi Wurzel Vorweg ich bin KEIN Vegetarier oder Veganer. Ich bin eigentlich ein BBQ-Griller der das ganze Jahr grillt, Mens grillt und lege meinen Leuten nur gute Sachen auf den Teller. Also keine billigen Würste oder eingeschweißtes mariniertes Fleisch vom Discounter/Supermarkt. Ich wollte und will aber auch mehr über gute vegetarische Sachen auf dem Grill lernen. Wir kennen ja alle sowieso schon ein paar grundsätzliche Sachen die man so machen kann (wie Bananen, anderes Obst, gruselige Tofu Würstchen aus Supermärkten oder Grillkäse). Gute, schmeckhafte vegetarische Gerichte und Mens vom Grill kannte ich allerdings weniger und bekommt man auch woanders eher nicht. Und dieses Buch liefert exakt genau das was ich erhofft habe und der Titel aussagt! Ich bin schwer begeistert über diese für mich neuen Ideen und diesen Einblick in die vegetarische Welt. Das Buch ist sehr klar gegliedert, alle Rezepte einfach erklärt, alle Zutaten genau beschrieben und bis auf wenige sehr einfache Rezepte ist alles mit Bildern des fertigen Produkts versehen. - Grillanfänger bekommen eine kurze (!) Einweisung über das Grillen allgemein und zusätzliche Utensilien/Zubehör. - Veganer bekommen Informationen über Ausweichprodukte. - es gibt Übersichten über grillbare Obst- und Gemüsesorten/Fleischersatzstoffe/Beilagen und viele nützliche (!) Infos. - Wie immer bei allen Grillrezepten sind diese Gerichte natürlich auch in Bratpfanne oder Backofen machbar (umgekehrt geht ja auch). Ich werde hier dem Buch nicht vorgreifen und Beispielrezepte nennen weil dieses Buch wertvoll ist das man es liest, sich persönlich durch die Bilder und Rezepte inspirieren lässt, möglicherweise die Rezepte individuell gestaltet und wie ich dann einfach mal ausprobieren kann. Ich habe durch dieses Buch einige super Sachen kennengelernt die ich meinen Leuten einfach mal wortlos "unterjubeln" werde. Ebenso einige Gerichte die sich auch gut mit Fleisch etc. kombinieren lassen. Leichte einfach vorzubereitende vegetarische Gerichte die ich zum Grillen und Chillen im Park mitnehmen kann und wohl jeder Würstchen auf den Nachbargrills berlegen sind. Alles in allem stimmt der Titel exakt! Man kann mit diesem Buch in jedem Fall "sehr gut Vegetarisch Grillen" lernen. Möglicherweise als Vegetarier vielleicht auch noch das eine oder andere Gericht neu entdecken aber das kann ich nicht beurteilen. Ich habe mir jetzt das Buch über die Fleischvariante auch noch bestellt. Mal schauen ob das auch was taugt! 8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein großartiges Kochbuch, auch für Nicht-Vegetarier! Von Mary Als großer Fan von Rezepten und Kochbüchern kann ich sagen, dass sich der Kauf dieses Kochbuchs wirklich lohnt. Sehr gut vegetarisch Grillen ist nicht nur schön gestaltet und enthält tolle Fotos, sondern die Rezepte sind auch sehr lecker und gut umzusetzen. Das Kochbuch ist folgendermaßen gegliedert: - Salate und Snacks - Saucen, Dips und Pasten - Gemüse pur - Tofu, Tempeh und Seitan - Käse mit Käse - Streetfood vom Grill - Der Grill als Ofen - Sesam vom Grill Man findet hier alle Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Geboten werden Grillklassiker wie auch ausgefallene, exotischere Rezepte für den Grill. Sehr hilfreich finde ich, dass bei jedem Rezept Vorbereitungs-, Marinade- sowie Grillzeit angegeben werden. Für alle Gesundheitsbewussten werden zu jedem Rezept die Kalorien angegeben. Darüber hinaus gibt der Autor hilfreiche Tipps zum Kauf des richtigen Grills und für ein umweltfreundliches Grillen. Ein sehr gelungenes Kochbuch, von diesem Autor werde ich mir sicher weitere Kochbücher kaufen!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Auf ins vegetarische Grillvergnügen. Bei einem fröhlichen Grillfest mit Freunden und der Familie dürfen vegetarische Gerichte längst nicht mehr fehlen. Autor Thorsten Mertz liefert über 120 innovative Rezeptideen für vollwertige Gemüsegerichte vom Grill, die weit mehr sind als nur Beilagen. Der Autor überrascht mit vielfältigen Variationen aus Fleischersatz und Gemüse. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Portobello-Burger mit veganer Basilikum-Aioli oder fruchtigen Seitan-Spießen? Dazu gibt es farbenfrohe Salate, Dips und Snacks wie die angesagten Kale Chips. Zum Gestein werden gegrillte Desserts gereicht.

Kurzbeschreibung Auf ins vegetarische Grillvergnügen. Bei einem fröhlichen Grillfest mit Freunden und der Familie dürfen vegetarische Gerichte längst nicht mehr fehlen. Autor Thorsten Mertz liefert über 100 innovative Rezeptideen für vollwertige Gemüsegerichte vom Grill, die weit mehr sind als nur Beilagen. Der Autor überrascht mit vielfältigen Variationen aus Fleischersatz und Gemüse. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Portobello-Burger mit veganer Basilikum-Aioli oder fruchtigen Seitan-Spießen? Dazu gibt es farbenfrohe Salate, Dips und Snacks wie die angesagten Kale Chips. Zum Gestein werden gegrillte Desserts gereicht.