

(Download free pdf) Sehr gut vegetarisch kochen: Christian Wrenkhs Gourmet-Rezepte

Sehr gut vegetarisch kochen: Christian Wrenkhs Gourmet-Rezepte

Von Christian Wrenkh

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #289639 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-15Abmessungen: 9.02 x .98b x 7.99l, Einband: Gebundene Ausgabe204 Seiten | File size: 64.Mb

Von Christian Wrenkh : Sehr gut vegetarisch kochen: Christian Wrenkhs Gourmet-Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sehr gut vegetarisch kochen: Christian Wrenkhs Gourmet-Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen49 von 49 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut - wie der Name schon sagt!Von wuselineWirklich ein super Kochbuch! Die Rezepte sind pfiffig, aber nicht kompliziert. Man kommt mit Zutaten aus, die nicht allzu exotisch sind. Es wurde bewusst so gearbeitet, dass alle Zutaten mehrmals in verschiedenen Rezepten auftauchen, sodass ein angebrochener Beutel Quinoa nicht Monate auf seine nchste Verwendung warten muss... ;)Die Rezepte sind zudem zum Groteil alltagstauglich.Die Gliederung nach Jahreszeiten macht saisonales Einkaufen interessant und einfach.Besonders herausragend - und mir persnlich besonders wichtig - ist der Aspekt, dass viele Rezepte vegan sind, und die unveganeen meist leicht zu veganisieren sind. Dieses Buch lohnt sich also auch fr Veganer!Desweiteren ist das Buch schn gestaltet. Top Fotos, kleine Tipps und kurze Abschnitte zur Warenkunde bereichern die Rezepte auf jeder Seite. Auch die Einfhrungsseiten bieten ntzliche Infos und Anregungen fr den Kchenalltag, ohne langweilig zu sein.Mit Abstand das schnste und durchdachtteste Kochbuch in meiner Sammlung!6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Interessantes

Buch ... Von Kerstin Wer vegetarisch isst, bleibt Gesund! Vegetarisch kochen und glücklich sein ... mit diesen Worten beginnt das Kochbuch "Sehr gut vegetarisch kochen". Nach der ausführlichen Einleitung in die vegetarische Vorratshaltung, wird vor allem den Hülsenfrüchten und dem Getreide besondere Beachtung geschenkt. Diese Tipps zur Vorratshaltung sind absolut alltagstauglich und man braucht kaum länger als 1 Std.. Die vegetarischen Rezepte, die danach kommen, sind nach den 4 Jahreszeiten geordnet, hier ein kleiner Einblick: Frühling: Kruterspargel aus der Pfanne Spätzle mit Zitronenkraut ... Sommer: Auberginensandwich mit Linsen Rote Beete a.d. Ofen mit Beerenconfit u. Feta ... Herbst: Herbstgemüse mit Maronen Paprika mit Shiro-Butter mit weißen Bohnen u. Birnen ... Winter: Rosenkohl mit Shiitake u. Champignonsauce Grünkohlcurry mit Korbispalten ... Dessert: Serviettenknäuel m. Vollkorntoast, Knusperdinkel mit Obst Nüssen Schokorisotto mit Vanille -pfeln ... Alle Rezepte sind durchweg sehr spannend und kreativ, manchmal sehr ungewöhnlich, nicht so alltäglich und mit meist aussergewöhnlichen Zutaten. Vegetarisch Essen muss nicht fad, eintönig oder gar langweilig sein, hier wird mit den vielen Vorurteilen aufgeräumt. Christian Wrenk bekam seine Inspirationen wohl in erster Linie aus der heimischen, österreichischen Küche. Gekoppelt mit internationalem Flair, wird etwas sehr Spezielles daraus. Es kommen viele heimische Gemüsesorten, wie Spargel, Korbis, Rote Beete, Mairbchen, Grünkohl oder Schmorgurken zum Einsatz. Durch eine geschickte Zusammenstellung der Zutaten regt Christian Wrenk die Kreativität der Küche an und erweckt in Ihnen neue Ideen. Das Buch bietet viel Abwechslung und Alternativen an. Die herrlichen Farben und Aromen machen die Vegi-Küche zu einem Highlight. Die man lieben muss. Alle Rezepte sind mit sehr ansprechenden Fotos und praktischen Tipps versehen! Mein Fazit: Sehr gut vegetarisch kochen, der Name steht für was es ist. Die Rezepte sind vom Kochanfänger bis zum Profi gut zu bewältigen, sie bieten viele neue Anregungen. Vegetarische und auch verschiedene vegane Gerichte kommen bei ihm auf dem Teller. Es wird auch auf Personen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten eingegangen, es gibt auch laktosefreie glutenfreie Gerichte. "Sehr gut vegetarisch kochen", ist sehr zu empfehlen, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Nicht nur für Vegetarier und Veganer sondern auch für Fleischfresser geeignet! *-*9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Kochbuch Von Christian Stadler sehr interessante Rezepte und Gerichte, macht Spaß das ein oder andere einfach mal auszuprobieren, gut und einfach beschrieben, keine Rezepte welche zu viel Zeit in Anspruch nehmen

Kurzbeschreibung Für anspruchsvolle Gemüsegeliebte. Alle, die mit viel Geschmack, aber ohne Fleisch und Fisch kochen wollen, finden in diesem Kochbuch der Stiftung Warentest vielseitige Anregungen. Die Kreationen des Wiener Kochs Christian Wrenk, vom Gault Millau ausgezeichneten Star der vegetarischen Küche, sind köstlich und dennoch geradlinig und einfach zuzubereiten. Das Buch stellt 100 raffinierte Rezepte vor, die nach Jahreszeiten geordnet sind, und zeigt, wie sich durch klugen Einkauf und gute Vorratshaltung Zeit sparen lässt. Im Baukastenprinzip entstehen aus wenigen Zutaten und mit wenig Aufwand Gerichte für Genießer, die Zutaten werden vielseitig zu abwechslungsreichen Gerichten kombiniert.