

sterreich vegetarisch

Von Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner
*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #109210 in BcherMarke: BrandsttterVerffentlicht am: 2012-09-21Abmessungen: 9.69 x 1.30b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 32.Mb

Von Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner : sterreich vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised sterreich vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gute UmsetzungVon KundeDie Rezepte sind fr Laien sehr gut geeignet. Eine abwechslungsreiche Auswahl von herzhaft bis s trifft genau meinen Geschmack. Wer hier "oot ksin" erwartet liegt auf jeden Fall daneben, es geht um traditionelles (aber vegetarisches) Indliches Essen und ich liebe es.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. JummiVon eine KundinGute Rezepte, ansprechend und verstndlich aufbereitet. Die Bilder gefallen mir auch. Kein unntiger Schnickschnack gefordert. Es hat bisher immer allen geschmeckt.5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ganz tolles buch - auch in sterreich gibt es nicht nur Hausmannskost :)Von M. WeieggerIch hab das Buch verschenkt an einen begeisterten vegetarischen Hobbykoch und werds wohl auch noch mal verschenken :)die Rezepte sind schn gegliedert in Jahreszeiten, damit ist saisonales Kochen leicht mglichdie Rezepte an sich sind kurz und bndig aber leicht verstndlich beschrieben, schner Aufbau schne Unterscheidung zwischen Kochanleitung

Zutatenliste Die Rezepte an sich sind teilweise mit sehr appetitlichen Fotos dabei, könnten aber mehr sein (Fotos) Insgesamt tolle Rezepte dabei, viele bekannte Sachen aber auch paar mir unbekanntes - dabei bleiben die Zutaten nicht zu ausgefallen, das heißt den Großteil hat man daheim oder bekommt man problemlos in Supermärkten / Bauernmärkten Ist eine tolle Ergänzung für jeden Koch / jede Köchin, beweist dass es auch in Österreich vegetarische einheimische Küche gibt und hat dabei einen praktischen Nutzen, weil die Rezepte einen wirklich zum Kochen motivieren (und was mir beim Durchschauen aufgefallen ist: es ist KEIN Kochbuch, was nur probiert, Fleisch zu ersetzen) oder Rezepte, die man mit Fleisch kennt, ohne Fleisch zu kochen, sondern es sind größtenteils eigenständige Rezepte //edit: nach einer kurzen Antwort der Autorin: ich bekreidete eigentlich eine fehlende "Zusammenfassungsseite" - eine genauere Unterteilung in verschiedene Speisearten - Suppen, Salate, etc dieses gibt es: es ist das erste von 3 verschiedenen Registern im Anhang, nämlich das Rezeptverzeichnis nach Art der Gerichte auf S. 257/258.

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Wir finden, dass die Zeit reif ist für ein Kompendium der vegetarischen Küche Österreichs. Denn: Wer will schon ständig indische Curries oder italienische Pasta essen? Die österreichischen Köchen bergen einen reichen Schatz an fleisch- und fischlosen Rezepten. Ob Kndel oder Strudel, Gemsegerichte, Tascherl, Nockerl, Hlisenfrchte, Erdpfel, Schwammerl, Polenta, Fleckerl, Salate, Suppen, Kompotte oder Mehlspeisen: Es ist erstaunlich, wie viele bewährte Rezepte das Team Meinrad Neunkirchner und Katharina Seiser, das bereits für sein erstes Kochbuch über Wildpflanzen mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet wurde, in diesem Buch versammelt und aufgefrischt hat. Die nach Saisonen unterteilten Rezepte brauchen keine exotischen Zutaten, sind einfach zuzubereiten, verlieren nie den Bezug zu Österreich und überraschen doch mit raffinierten Details des Meisterkochs. Aus welchen Motiven auch immer weniger Fleisch gegessen wird - das ist das richtige Kochbuch für alle Tage!

Pressestimmen "Österreich Vegetarisch" richtet sich an Anhänger der fleischlosen Küche, an Kenner kulinarischer Klassiker und an alle "eingekochten" Österreicher, die vegetarische Abwechslung auf den Tisch bringen wollen. Außerdem ist dieser Band ein Blickfang - egal ob im Köchenregal oder auf dem Couchtisch! Ernährung Heute Kurzbeschreibung Wir finden, dass die Zeit reif ist für ein Kompendium der vegetarischen Küche Österreichs. Denn: Wer will schon ständig indische Curries oder italienische Pasta essen? Die österreichischen Köchen bergen einen reichen Schatz an fleisch- und fischlosen Rezepten. Ob Kndel oder Strudel, Gemsegerichte, Tascherl, Nockerl, Hlisenfrchte, Erdpfel, Schwammerl, Polenta, Fleckerl, Salate, Suppen, Kompotte oder Mehlspeisen: Es ist erstaunlich, wie viele bewährte Rezepte das Team Meinrad Neunkirchner und Katharina Seiser, das bereits für sein erstes Kochbuch über Wildpflanzen mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet wurde, in diesem Buch versammelt und aufgefrischt hat. Die nach Saisonen unterteilten Rezepte brauchen keine exotischen Zutaten, sind einfach zuzubereiten, verlieren nie den Bezug zu Österreich und überraschen doch mit raffinierten Details des Meisterkochs. Aus welchen Motiven auch immer weniger Fleisch gegessen wird das ist das richtige Kochbuch für alle Tage! über den Autor und weitere Mitwirkende Katharina Seiser, geb. 1974 in Oberösterreich, ist ausgebildete Magazinjournalistin, Köchin und Kommunikationswissenschaftlerin. Sie lebt in Wien und reist, um zu essen. Bio ist ihr wichtig. Seit 2001 schreibt sie kulinarische Texte für Magazine, Zeitungen, Bücher und online. Meinrad Neunkirchner, geb. 1962 in Wien, gilt als Meister der Aromen. Er hat bei Eckart Witzigmann gelernt und bei Marc Meneau, Troisgros, u. a. gearbeitet. Im Gourmet Gasthaus Freyenstein in Wien kocht er saisonal, besonders gerne mit Wildpflanzen und Raritäten (2 Hauben, Bib Gourmand). Thomas Apolt, geb. 1963 im Waldviertel, ist gelernter Fotograf. Seit 1991 fotografiert er in seinem Studio in Wien freiberuflich Essen, am liebsten ganz natürlich. Mit Meinrad Neunkirchner arbeitet er seit zwölf Jahren zusammen. Seine Bilder erscheinen in Magazinen und zahlreichen Kochbüchern.