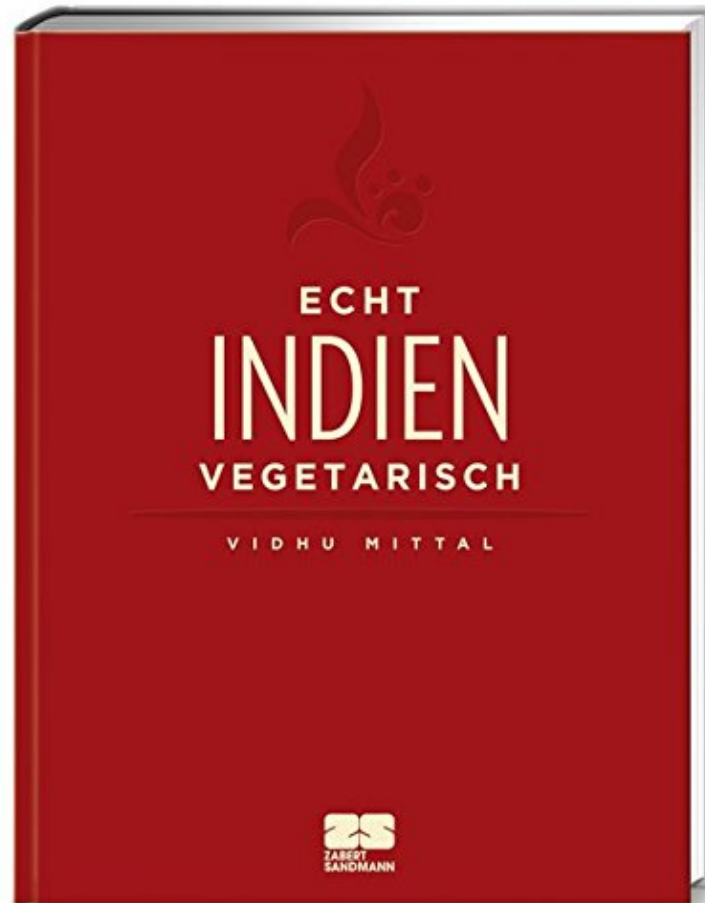


(Read now) Echt Indien vegetarisch

Echt Indien vegetarisch

Von Vidhu Mittal

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #127351 in BcherVerffentlicht am: 2014-04-01 Abmessungen: 11.18 x 1.06b x 9.13l, Einband: Gebundene Ausgabe 320 Seiten | File size: 54.Mb

Von Vidhu Mittal : Echt Indien vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Echt Indien vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super! Von JulezOptisch wunderschönes Buch, wie ich finde und super tolle leckere Rezepte die gut nachzukochen sind und vorallem eine groe Auswahl an Rezepten ! ;) 13 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein durch und durch gelungenes vegetarisches Kochbuch, Von Johanna aus Kasselein Muss fr jeden, der die indische Kche liebt. Eine Fundgrube fr alle, die ihr vegetarischen Rezepte-Fundus erweitern wollen oer gerne mit Gewrzen wie Kumin, Chili, Senfsamen, Ingwer, Koriander kochen. Fr jedes Rezept gibt es step-by-step-Fotos, die das Nachkochen leicht machen. Auch fr Kochanfnger ein gutes Einstiegs-Werk. Auf jeder Seite finden sich zustzliche Tipps zur Kchenpraxis: ob man eine Speise einfrieren kann, was dazu schmeckt, usw.. Die Autorin ist berzeugte Vegetarierin und stellt mit diesem Buch eine abwechslungsreiche, moderne Kche vor, die auf vielen traditionellen indischen Rezepten,

wie Bohnenpfannekuchen, Auberginen-Pilaw, indischem Blumenkohlgratin, grünem Chutney, Reispudding mit Kardamon usw. Zusätzlich hat sie moderne Rezepte aufgenommen oder selbst entwickelt, wie Vanillepudding mit Früchten, Gemüsejoghurt, grüner Joghurt (mit Gnsefublttern) ...Zum Einstieg gibt das Buch einen schnellen Überblick über wichtige Gewürze, Aromen, Gemüse und Kräuter, Früchte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Trockenfrüchte, und Kochutensilien. Dann folgt das Kapitel Drinks, Suppen und Salate mit so leckeren Rezepten, wie Rosen-Joghurt-Shake oder würzigem Joghurt-Drink. Bei den Hauptgerichten finden sich traditionelle indische Rezepte mit Paneer und Khoya (weiterverarbeitete Milchprodukte). Neben den Gemüsegerichten finden sich viele außerordentlich leckere glutenfreie Kichererbsen-Gerichte, die ich nachgekocht habe. Sodass auch Menschen, die Gluten meiden wollen/müssen auf ihren Geschmack kommen. Im ganzen Buch und besonders im Kapitel Snacks und Vorspeisen finden sich vegane Leckereien wie Erdnuss-Sago, gefüllte Bohnenpfannekuchen, Kichererbsen-Kebabs. Dann folgt mein Lieblingskapitel: Reis und Brot. Hier gesellen sich Auberginen-Pilaw und Wasser-Kastanien-Spargel-Pilaw zu 15 der allerfeinsten indischen Brote mit unterschiedlichen Mehlen. Im Beilagen-Kapitel gibt es Pickles, Raitas, Chutneys wie ein leckeres Kokosnuss- oder Erdnuss-Chutney. Abgerundet wird das gut gebildete Buch mit bekannten indischen Spezialitäten wie Dattel-Ananas-Dessert, Erdbeer-Reispudding oder dem berühmten indischen Mohn-Pudding. Genuss wird beim Lesen bereits durch den schönen Einband ein schönes und klar gegliedertes Layout und die vielen Step-By-Step-Fotos mitgeliefert. Neben den vegetarischen Rezepten, die in Indien ohne Eier zubereitet werden, finden sich auch viele vegane Rezepte, also ganz ohne Milchprodukte. Fazit: eines der besten Kochbücher 2014.4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Seinen Preis nicht wert. Von Morticia Ich hatte es mir zum Geburtstag gewünscht, aber das Buch geht sofort wieder zurück. Unter einem Buch über "ECHTE" Ind. Küche stell ich mir was anderes vor und keinen Cheddar und Erdbeerpuddingpulver. Das Buch ist von außen schön, aber das wars dann auch. Die Bilder der Gerichte sind kalt und steril und laden - zumindest mich - nicht mal einen Hauch zum nachkochen ein. Es fehlen mir auch Differenzierungen die von anderen Büchern kenne. In dem Buch heißt nur Chili oder Chilipulver und tja, da kann man sich sein Essen schon mal besser zerlegen. Denn es wird nicht mal erwähnt ob scharfes oder mildes Chilipulver. Und es tut mir leid, aber eben Cheddar hat in der klassischen ind. Küche nichts, aber auch gar nichts verloren. Die Rezepte wirken sehr angloisiert bzw. europaisiert.

Kurzbeschreibung Wenn es um Gaumenfreuden ohne Fleisch geht, hat kaum ein Land so viel zu bieten wie Indien. 'Echt Indien vegetarisch' ist ein umfassendes Standardwerk vegetarischer indischer Gerichte, das sowohl die Basics der traditionellen Küche als auch Kreationen moderner Gourmetküche vereint. Über 200 authentische Rezepte in sechs Kapiteln von Drinks, Suppen Salaten über Hauptgerichte bis hin zu Desserts entföhren in die Welt indischer Gewürze und Aromen und lassen keine kulinarischen Wünsche mehr offen denn das 'ohne Fleisch' wird hier zur Nebensache. Sowohl Anfängern als auch fortgeschrittenen Hobbyköchen bieten die Rezepte ausreichend Abwechslung, zudem wird jedes Rezept mit Step-by-Step-Fotos veranschaulicht und so ein erfolgreiches Nachkochen garantiert. Ein Buch, das in keiner (teilzeit-)vegetarischen Küche fehlen sollte. Über den Autor und weitere Mitwirkende Vidhu Mittal, selbst Vegetarierin, ist eine der bekanntesten Köchinnen Indiens und betreibt seit über 15 Jahren eine Kochschule in der indischen Metropole Bangalore. Ihre Rezepte erscheinen in Indien in Büchern, Magazinen und Internetportalen. Ihr Interesse am Kochen entfaltetete sich schon in jungen Jahren. Was als Hobby begann, entwickelte sich für die studierte Hauswirtschafterin zur Passion, an der sie andere gerne teilhaben lässt. Vidhu Mittal steht für eine authentische, traditionelle indische Küche, die jedoch unkompliziert und leicht nachzukochen ist.