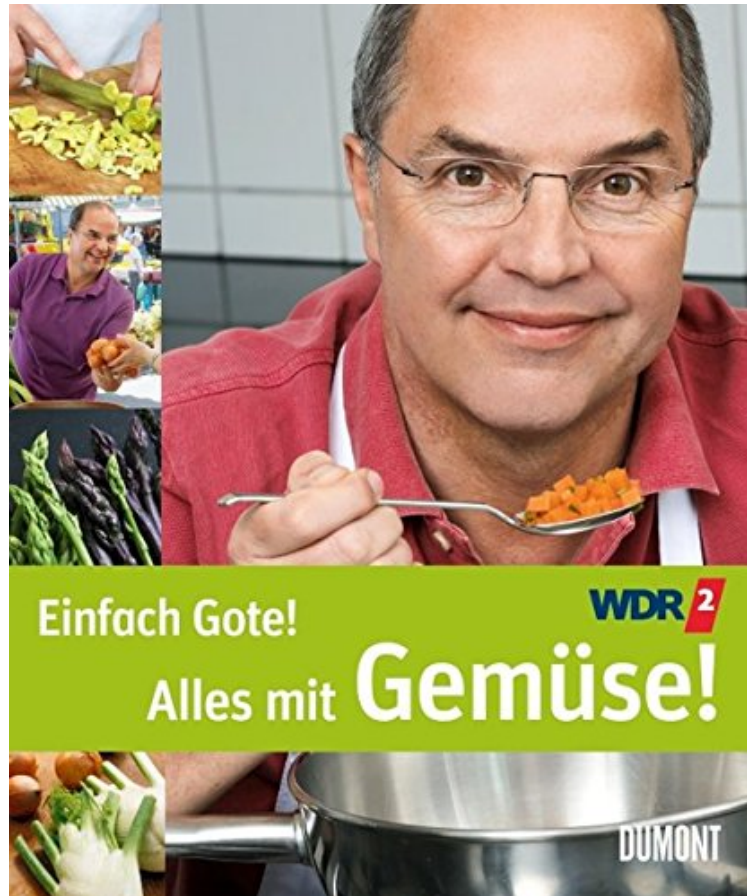


[Download free pdf] Einfach Gote!: Alles mit Gemse!

## Einfach Gote!: Alles mit Gemse!

Von Helmut Gote

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



Produktinformation -Verkaufsrang: #409958 in BcherMarke: Dumont BuchverlagVerffentlicht am: 2013-08-26Abmessungen: 9.17 x .79b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 16.Mb

**Von Helmut Gote : Einfach Gote!: Alles mit Gemse!** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Einfach Gote!: Alles mit Gemse!:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckerer Gemse, aber zu viele AutorenfotosVon GospelsingerIn diesem Buch spielt Gemse die Hauptrolle, und daher sind die Rezepte auch nach ihren Hauptdarstellern sortiert.Artischocke, Aubergine, Avocado, Brlauch, Basilikum, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Chicore, Chinakohl, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, gemischtes Gemse, Grnkohl, Gurke, Kartoffeln, Kichererbsen, Kohlrabi, Kopfsalat, Krbis, Lauch, Linsen, Maniok, Paprika, Pastinaken, Pfifferlinge, Radicchio, Rettich, Rhabarber, Romana, Rosenkohl, Rote Bete, Rbstiel (Stielmus), Sellerie (Knolle und Staude), Spargel, Spitzkohl, Steinpilze, Tomaten, Topinambur, Wirsing, Zucchini und Zwiebel, ergnzt durch Brot, Reis und Tofu sorgen fr Vielfalt.Schade finde ich nur, dass nicht die Gerichte abgebildet werden, sondern nur die Gemsearten und - vor allem - der Autor beim Einkaufen und Kochen.5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarisch fr Einsteiger und die schnelle KcheVon Robert HillUm das Wichtigste vorweg zu nehmen: Einigermoen erfahrene Kche finden in diesem Buch nicht viel Neues. Auch wre es schn, wenn an Stelle der

zahlreichen Fotos des Autors ein paar mehr Food-Fotos abgebildet wren. Dennoch ist mir "Einfach Gote!: Alles mit Gemse" vier Sternchen wert. Denn viele, die sich eigentlich weniger von Fleisch, Wurst anderen Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs ernhren wollen, scheitern schlicht und einfach an der Zeit und der Verfgbarkeit. Vor allem aus Indien gibt es zahlreiche superleckere vegetarische Gerichte - fr die man allerdings stundenlang in der Kche steht - wenn man die Zutaten dafr berhaupt bekommt. Hier muss man Gote ein dickes Lob aussprechen: So ziemlich alles, was zum Nachkochen bentigt wird, ist hierzulande ohne Probleme erhltlich. Saisonal, frisch und in meist sehr guter Qualitt. Auch verzichtet er auf exotische Gewrze, die schwer zu bekommen sind, in den Gerichten nur in homopathischen Dosen verwendet werden und bis zur nchsten Verwendung verderben. Die Zubereitung erfordert nur Kchengerte, die in jeder normalen Kche vorhanden sind. Und das Wichtigste: Die allermeisten Gerichte sind einfach und schnell zubereitet. Fazit: "Einfach Gote!: Alles mit Gemse!" ist ein Grundlagenkochbuch fr Ein- und Umsteiger in Gerichte ohne Fleisch. Wer auf das Schnitzel dennoch nicht verzichten will, kann das Gemse ja immer noch als Beilage essen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne Ideen mit Gemse Von RJ + YDJ Das Kochbuch Einfach Gote! Alles Gemse von Helmut Gote, erschienen im DuMont Verlag, zeigt anschaulich und alltagstauglich Gerichte mit Gemse, die als vegetarische Variante kein Fleisch missen lassen. Der Restaurant-Kritiker und WDR 2 Kochexperte legt in diesem Buch besonderen Wert auf einfache, leckere Rezepte mit verschiedenen Gemsesorten auszuprobieren, die nicht tglich auf den Tisch kommen, oder bekannte Sorten in neuem Gewand, einmal ganz anders verarbeitet. So dass sie sich geschmacklich neu prsentieren. Dieses Buch soll dazu anregen wieder mehr Gemse auf den Speiseplan zu holen und das alltglige Rezeptrepertoire zu erweitern. Mit genialen Rezepten wie etwa: - Artischocken mit Weiwein und Oliven-Avocadocreme mit Schnittlauch und Frischkse-Brlauch-Quiche-Basilikum-Dip- Blumenkohl orientalische Grne Bohnen mit Schafskse und Olivenl-Champignons im pikanten Ksekuchen- Erbsensuppe mit Kaiserschoten-Gemse-Lasagne-Weiwe Bohnen mit Brot und Gemse-Kartoffel-Risotto- Schnibbelkuchen aus rohen Kartoffeln-Linsenbolognese-Kopfsalat geschmort-Maniok-Pommes-Glasierte Pastinaken-Romana-Salat mit Parmesan-Dressing-Gebratener Topinambur-Spitzkohl mit Koriander-Spargelsuppe mit Radieschen und vielen weiteren leckeren Rezepten, die alle gut erklrt sind, dabei einfach in der Zubereitung und raffiniert zugleich. Der Journalist und Autor Helmut Gote kocht aus Leidenschaft und ist ein Genussliebhaber. Im Radioprogramm des WDR 2 prsntiert er regelmig Tipps zum Kochen und seine neusten Rezepte. Die Rezepte sind alphabetisch nach den Gemsesorten aufgefhr, so findet man schnell das entsprechende Rezept zum Gemse. Auch fr nicht so oft zubereitete Gemse, wie Fenchel, Artischocken, Rote Bete und Topinambur finden sich hier kstliche Rezepte. Die schne Aufmachung des Einbandes ist sehr hochwertig mit vielen Fotos der Gemsesorten. Durch sein handliches Format findet es in jeder Kche Platz, damit es oft zum Einsatz kommt. Empfehlenswert!

Produktbeschreibung Alles mit Gemse! Gebundenes Buch Auf WDR2 prsntiert der bekannte Food-Journalist und bekennende Gourmet Helmut Gote seine wunderbar einfachen Gerichte. Schnell und ohne viel Aufwand zubereitet, sind dies die Basics, ohne die kein Hobbykoch auskommt. Die Hrer danken es ihm mit tausendfachen Anfragen nach Rezepten. Fr 'Einfach Gote - Alles mit Gemse!' nimmt er nun eine Auszeit von fleischigen Genssen und verfhrt mit Gemse-gerichten, die wie immer unkompliziert und lecker sind.

Kurzbeschreibung Auf WDR2 prsntiert der bekannte Food-Journalist und bekennende Gourmet Helmut Gote seine wunderbar einfachen Gerichte. Schnell und ohne viel Aufwand zubereitet, sind dies die Basics, ohne die kein Hobbykoch auskommt. Die Hrer danken es ihm mit tausendfachen Anfragen nach Rezepten. Fr Einfach Gote Alles mit Gemse! nimmt er nun eine Auszeit von fleischigen Genssen und verfhrt mit Gemse-gerichten, die wie immer unkompliziert und lecker sind. ber den Autor und weitere Mitwirkende Helmut Gote, geboren 1957, ist freier Journalist und Autor. Unter dem Titel Einfach Gote prsntiert er im WDR-Hrfunk und Fernsehen seine besten Rezepte und Beitrge rund ums Kochen, Essen und Genieen. Bisher erschienen von ihm die Restaurantfhrer Gut essen in Berlin, Gut essen rund um Berlin, Der Gote (DuMont) sowie das Kochbuch Einfach kochen einfach Gote (DuMont 2010) und Einfach Gote Alles mit Gemse (DuMont 2013).