

Vegan!: Einfach lecker und gesund - Die besten Rezepte fr jeden Anlass

Von Rowohlt Taschenbuch Verlag
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrang: #366930 in BcherVerffentlicht am: 2014-04-01Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 38.Mb

Von Rowohlt Taschenbuch Verlag : Vegan!: Einfach lecker und gesund - Die besten Rezepte fr jeden Anlass
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan!: Einfach lecker und gesund - Die besten Rezepte fr jeden Anlass:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Recht spezielle Rezepte, die uns grtenteils nicht schmeckenVon MimimiWir versuchen, uns gesund zu ernhren und essen gerne und viel Gemse. Rein vegetarisch leben wir schon seit vielen Jahren. Ausschlielich vegan finden wir schwierig, da Eier, Milch und Kse fr unseren Geschmack leider nicht in jedem Rezept zu ersetzen sind. Dennoch bemhen wir uns um "so viel vegan wie mglich" und freuen uns daher immer wieder ber Rezepte, die von Anfang an auf "vegan" ausgelegt sind und gar nicht erst irgendwelche ekeligen Ersatzprodukte brauchen. Entsprechend gro war unsere Hoffnung in dieses Kochbuch.Das Buch ist toll aufgemacht, mit dickem Einband, guter Einleitung in die vegane

Ernährung und einigen Informationen bei Peta als Organisation. Die Einteilung in viele verschiedene Rezept-Kategorien für jeden Anlass gefällt auch sehr gut. Ebenso, dass das Buch sehr dick und umfangreich ist und somit sehr viele Rezepte enthält. Die Rezepte sind alle übersichtlich auf jeweils einer Seite und mit klaren Angaben. Gut! Was uns aber leider gar nicht gefällt, sind die Gerichte als solche. Viele der enthaltenen Gerichte würden wir, wenn sie in einem Restaurant auf der Speisekarte wären, definitiv nicht bestellen. Sie sind uns irgendwie oft zu "komisch" oder zu "abgehoben". Nur ein paar Beispiele: "Linsentrüffelchen mit Zitronen-Vinaigrette", "violette Chips mit Walnusspaste", "Rucola-Pizza", "afrikanisches Fladenbrot mit Spinat, Linsen und Kohlrabi", "Rhabarber-Gemüse-Eintopf", "Zucchini-Frikadellen mit roter Linsencreme". Hinzu kommt dann, dass die meisten Rezepte eben doch wieder irgendwelche komischen Ersatzprodukte wie "Sojasaure", "veganes Gyros" usw. brauchen. Unsere Hoffnung, hier mal innovative Rezepte zu finden, die von Anfang an auf "vegan" ausgelegt sind und somit ohne Ersatz-Chemie auskommen, wurde leider schwer enttäuscht. Es sind auch durchaus einige Rezepte dabei, die uns gut gefallen - das muss man zur Ehrrettung des Buches ganz klar sagen. "Geüllte Paprika", "Cremige Zucchini-Suppe", "Spaghetti Bolognese", "geüllte Muschelnudeln", "weiße Schokoladen-Kokos-Creme Brulee" - alles wirklich toll. Nur dafür dann ein ganzes Buch im Schrank stehen haben - nein. Da handhaben wir es doch lieber weiter wie bisher: Ein Ordner mit selbst ausgedruckten Rezepten, die uns WIRKLICH schmecken. Das Buch haben wir verschenkt. 8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unausgereifte Rezepte Von Anja Muehlte ich diese Rezension geschrieben, bevor ich etwas daraus gekocht hatte, wäre sie besser ausgefallen. Denn der Aufbau (Mens für jeden Anlass, kulinarische Weltreise und Jahreszeitenmens) ist sehr gelungen. Meine ersten Kocherfahrungen damit sind allerdings nicht gut geworden: Die Gemüsequichefüllung hatte eine Konsistenz eines Breis; danach dachte ich mir, dass ich das vielleicht auch schon an der Zutatenliste hätte erahnen können. Die Pilzravioli scheiterten am Teig, für dessen Menge an Sojamehl und Grieß zu wenig Flüssigkeit angegeben war. Da ich zum ersten Mal Nudelteig machte, konnte ich schlecht abschätzen, wie die Konsistenz richtig wäre - das Ergebnis war ein sehr pappiger Teig. Auch bei den Zucchini-Frikadellen war die Masse nicht richtig, hier aber zu feucht. Mehr Zucchini hätten geholfen, wenn ich mehr gekauft hätte. Natürlich kann man solche Mängel beim zweiten Mal kochen durch die Erfahrung ausgleichen. Allerdings kaufe ich mir ja gerade ein Kochbuch, weil ich nicht zu lange rumprobieren und auf erprobte Rezepte zurückgreifen möchte. Vielleicht wären an dieser Stelle doch mehr Bilder vom Essen als von Promis hilfreich gewesen, damit man sich besser vorstellen kann, wie die Konsistenz sein sollte. Dafür war die Linsensuppe sehr lecker. (Deswegen auch drei Sterne.) Ich werde noch mehr Rezepte probieren und wenn diese alle sehr gut sind natürlich auch die Bewertung aktualisieren. Ansonsten bin ich eher enttäuscht, weil ich mir auch wegen der vielen guten Bewertungen mehr erhofft habe. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ganz tolles Buch. Von David Yeoman Das Buch ist pünktlich und unbeschädigt bei mir angekommen, und bedanke mich an dieser Stelle beim Händler für die Kompetenz.

Kurzbeschreibung Die leckersten veganen Rezepte kulinarische Vielfalt für jeden Geschmack PETA Deutschland e. V. präsentiert in diesem Kochbuch köstliche vegane Gerichte: Unkomplizierte Kochideen für die schnelle vegane Küche findet man hier ebenso wie kulinarisch anspruchsvolle Mens für den besonderen Anlass. Vorspeisen wie Avocado-Erdbeer-Tartar und Orangen-Linsen-Suppe, Hauptgerichte wie Zucchini-Frikadellen und Kartoffel-Rucola-Gratin, sei Desserts wie Nougat-Trüffel und Kokoscreme machen Lust zu kochen für jeden Geschmack ist das Passende dabei. Der Kochfan wird zudem auf eine kulinarische Weltreise eingeladen: Indische Samosas, französische Quiche oder türkische Baklava geben einen Einblick in die Vielfalt der internationalen Küche. Echte Kochexperten werden von den saisonalen Mens begeistert sein, die vegane Gerichte der gehobenen Küche vorstellen so können Sie auch Gäste bestens verwöhnen. Zahlreiche Prominente verraten außerdem ihre veganen Favoriten: Peter Maffay zum Beispiel gibt das Rezept für seine leckeren Knuspercookies preis, Kaya Yanar kocht als Ranjid indisch, und Thomas D erklärt die Zubereitung von Schwäbischen Maultaschen. über 150 vegane Rezepte: leicht nachzukochen und immer schmackhaft. Mit prominenter Unterstützung: Patrik Baboumian, Nina Bott, Thomas D, Nina Eichinger, Alexandra Kamp, Peter Maffay, Nova Meierhenrich, Armin Morbach, Playmates, Ariane Sommer, Jasmin Wagner und Kaya Yanar werden fotografisch auf ungewöhnliche Art und Weise in Szene gesetzt und präsentieren ihre veganen Lieblingsrezepte.