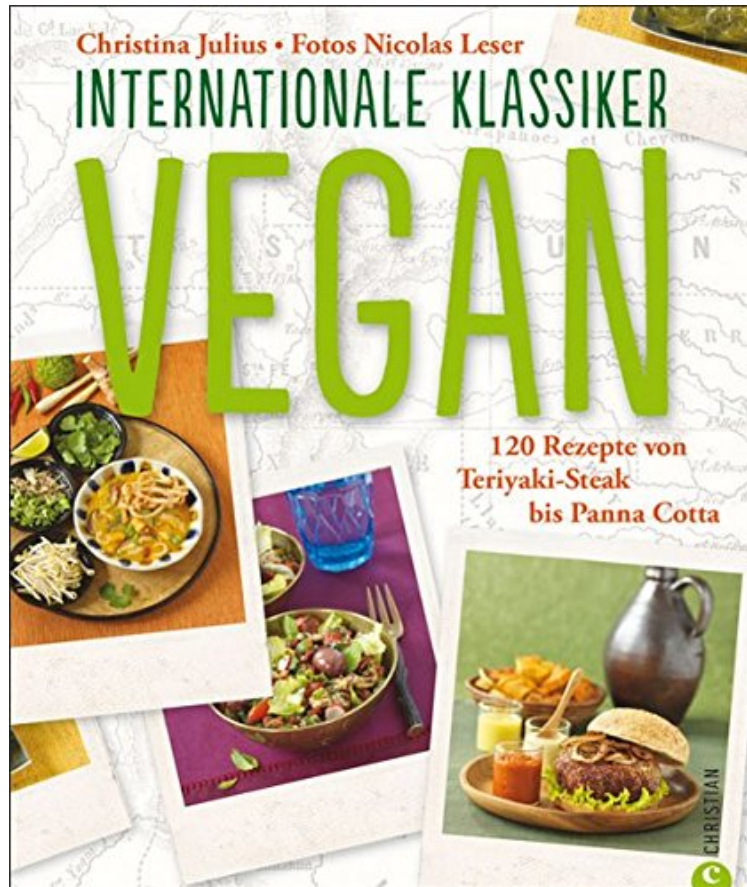


(Read and download) VEGAN. Internationale Klassiker: 120 Rezepte von Teriyaki-Steak bis Panna Cotta

## VEGAN. Internationale Klassiker: 120 Rezepte von Teriyaki-Steak bis Panna Cotta

Von Christina Julius, Nicolas Leser  
audiobook | \*ebooks | Download PDF | ePub | DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #47358 in BcherMarke: Blank; ChristianVerffentlicht am: 2014-04-15Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 34.Mb

Von Christina Julius, Nicolas Leser : VEGAN. Internationale Klassiker: 120 Rezepte von Teriyaki-Steak bis Panna Cotta before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised VEGAN. Internationale Klassiker: 120 Rezepte von Teriyaki-Steak bis Panna Cotta:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich alles in einem: Lecker, praktisch und eine RiesenauswahlVon Literarischer FeinschmeckerDas Buch habe ich erst seit kurzem und habe zuerst einmal die Brownie-Pralinen ausprobiert. Extrem lecker und gut zu verschenken. Man kann naschen und tut sich trotzdem etwas Gutes, genial. Die groe Auswahl und Internationalitt der Rezepte gefllt mir, es macht Spa im Buch zu schm kern. Die Zutaten sind gut zu bekommen und es ist nicht schwierig nach zu kochen. Die veganisierten Klassiker finde ich besonders gut.9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Besonders lecker vegan um die WeltVon Weltreisende83Ich wollte dieses Buch eigentlich fr eine Freundin kaufen, die Veganerin ist, weil ich dachte, da wird sie sicher noch die ein oder andere Inspiration finden, aber als ich noch einmal ausfhrlich darin blttertete, blieb ich bei so vielen Gerichten hngen, dass ich das Buch einfach selber behalten habe :-). Mir gefllt es

vor allem, dass die meisten Rezepte sehr schnell zubereitet sind und ich bei vielen Gerichten auch die Zutaten schon daheim hatte. Neugierig machten mich an dem Buch vor allem Rezepte, die traditionell mit Fleisch oder Fisch zubereitet werden und ich einfach wissen wollte, wie die vegan funktionieren wie z.B. Wan Tan oder Moussaka. Auf meiner Liste ganz oben für die nächste vegane Schlemmerei stehen die mexikanische Avocadosuppe und Bibimbap! Beide Daumen hoch!! 4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kulinarische, tierleidfreie Reise durch die Welt Von Julia B. Das Buch umfasst Gerichte aus aller Welt. Die Reise beginnt in Indien und Südostasien, geht von Marrakesch bis Kabul, rund ums Mittelmeer, von Skandinavien bis zu den Alpen, nach Amerika und endet Fernost und in der Pazifikregion. Alle Rezepte sind natürlich vegan und tierleidfrei. Einige Gerichte sind von sich aus schon vegan, andere wurden "veganisiert". Die Autorin ist ein Profi, das merkt man. Sie reiste über Jahre hinweg durch die ganze Welt und sammelte leckere Rezepte. Bei Zutaten, die hierzulande eher schwieriger zu bekommen sind, gibt die Autorin Tipps für Alternativen. Das Buch ist für jeden geeignet, der gerne kocht und Abwechslung in der Küche gerne hat. Es ist sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene geeignet. Außerdem bietet das Buch auch für Allergiker und Gesundheitsbewusste tolle Rezepte. Die meisten Rezepte sind sojafrei, glutenfrei und fettarm.

Produktbeschreibung 120 Rezepte von Teriyaki-Steak bis Panna Cotta Gebundenes Buch Ein saftiger Burger oder eine cremige Mousse au Chocolat unmöglich für Veganer? Nicht mit diesem Buch! Christina Julius ist um die Welt gereist, hat jede Menge Rezepte gesammelt und sich inspirieren lassen. Mitgebracht hat sie 125 köstliche vegane Variationen der bekanntesten Klassiker, wobei sie bei den meisten auf die blühenden Ersatzprodukte wie Soja oder Gluten komplett verzichtet. Hier ist mit Sicherheit auch Ihr Leibgericht dabei!

Kurzbeschreibung Ein saftiger Burger oder eine cremige Mousse au Chocolat unmöglich für Veganer? Nicht mit diesem Buch! Christina Julius ist um die Welt gereist, hat jede Menge Rezepte gesammelt und sich inspirieren lassen. Mitgebracht hat sie 120 köstliche vegane Variationen der bekanntesten Klassiker, wobei sie bei den meisten auf die blühenden Ersatzprodukte wie Soja oder Gluten komplett verzichtet. Hier ist mit Sicherheit auch Ihr Leibgericht dabei! Über den Autor und weitere Mitwirkende In Frankreich aufgewachsen, legt Christina Julius viel Wert auf eine feine genussliche Küche. Dass eine gewaltlose, liebevolle und naturverbundene Ernährungsweise damit nicht im Widerspruch stehen muss, beweist die Autorin mit ihren erfrischenden und einzigartigen Mix aus veganen Weltklassikern und pflanzenbasierten Lieblingsgerichten. Heute lebt die Heilpraktikerin und Ernährungsberaterin in einer nachhaltig lebenden Gemeinschaft im Bayerischen Wald, bildet jedes Jahr auf Bali Gourmet-Rohkost-Küchenchefs aus und schreibt ihren international gelesenen Blog [www.foodcircles.org](http://www.foodcircles.org).