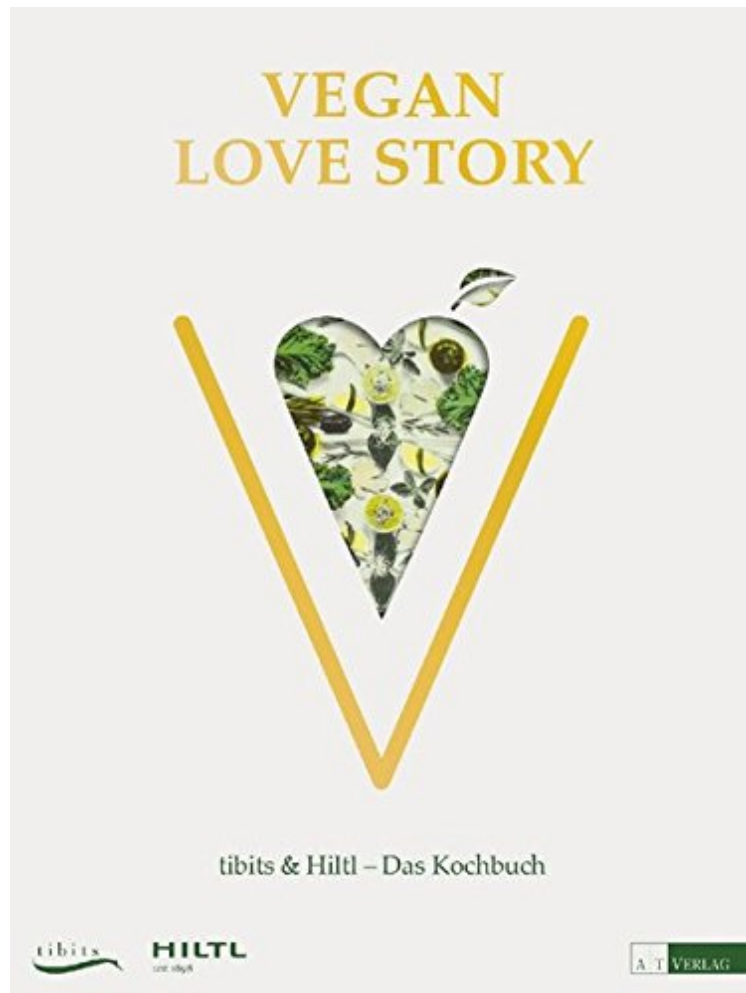


[Download pdf ebook] Vegan Love Story: tibits Hiltl - Das Kochbuch

Vegan Love Story: tibits Hiltl - Das Kochbuch

Von Rolf Hiltl, Reto Frei, Juliette Chrtien
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #350443 in BcherMarke: At VerlagVerffentlicht am: 2014-09-15Abmessungen: 10.91 x .98b x 8.39l, Einband: Gebundene Ausgabe232 Seiten | File size: 75.Mb

Von Rolf Hiltl, Reto Frei, Juliette Chrtien : Vegan Love Story: tibits Hiltl - Das Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan Love Story: tibits Hiltl - Das Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr feine RezepteVon bibliophil12Es ist ein schnes Buch (Darstellung/ Fotos). Rezepte, welche ich bis jetzt nachgekocht habe, schmecken auch den Nicht-Veganer. Das freut mich sehr!4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. groartiges Kochbuch - nicht nur fr VeganerVon www.cala-kocht.deDieses Kochbuch ist ideal fr alle, die etwas Besonderes suchen und vielleicht auch abseits der Alltagskche vegan kochen mchten.Die schne Aufmachung macht das Buch zu einem idealen und hochwertigen Geschenk.Zum Hintergrund: Das Schweizer Traditionsrestaurant Hiltl, gegrndet 1898 ist das erste vegetarische Restaurant der Welt. Inzwischen hat es im Grraum Zrich mehrere

Dependancen. Rolf Hiltl führt den Betrieb in der 4. Generation. Zusammen mit seinen Brüdern gründete er im Jahre 2000 das Unternehmen tibits, das sich einer sehr modernen vegetarischen Küche verschrieben hat. Alle 3 Brüder sind seit mehr als 30 Jahren Vegetarier, der Wunsch immer mehr vegane Gerichte anzubieten, ergab sich aus der stetig steigenden Nachfrage der Restaurantkunden, was doch schön ist zu hören. In diesem Buch finden ganz einfache (aber durchaus raffinierte) Gerichte wie Auberginen-Amaranth (S.18), thailändischer Papayasalat (Seite 65) oder Apfel-Linsen-Salat (S. 69) ebenso ihre Berechtigung, wie Aufwändigeres zum Beispiel Ale Pie mit Pilzen und Kartoffeln (Seite 93), Bolognese Lasagne (Seite 101) oder Pastinaken-Gnocchi (Seite 116). Ein Rezept für Lahmacun (Seite 107) findet sich hier genauso wie Dinkelrisotto (Seite 119), oder indonesische oder chinesische Klassiker. Für mich ist fast jedes Rezept ein Kracher, und auch den Gebäckteil mag ich sehr, zum Beispiel das Fruchtbrot (Seite 191), den Mangokuchen (Seite 155) oder den Gewürz-Schokokuchen (S. 149), den ich in auch schon in einer glutenfreien Variante gebacken habe (hier). Wichtig: Bei all der Kreativität sind die Rezepte alles andere als kompliziert: sämtliche Gerichte sind übersichtlich dokumentiert, brauchen auch nicht Unmengen an Zutaten und sind problemlos nachzukochen. Ein Anhang mit Grundrezepten rundet das Kochbuch ab, auch den nach Zutaten sortierten Index finde ich klasse. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Raffinierte vegane Küche, unkompliziert! Von RJ + YDJ Das Kochbuch Vegane Love Story erschienen im AT Verlag ist ein Projekt der Schweizer Restaurants Hiltl, dem ältesten vegetarischen Restaurant der Welt, und Tibits, abgeleitet von dem englischen tidbits was so viel heißt wie Leckerbissen. Es steht für frisches, gesundes und genussvolles Essen. Genau wie die tollen veganen Gerichte dieses Buches. Vegetarische und vegane Lebensweisen freuen sich immer größerer Beliebtheit, es ist längst kein Geheimnis mehr, welche ökologischen und ethischen Vorteile die vegane, gegenüber konventioneller Ernährung hat. Die in diesem Buch vorgestellten veganen Speisen sind im besten Sinne multikulturell, sie stammen aus allen Regionen der Welt und das wiederum spiegelt die Kultur von Hiltl und Tibits. Vegane Gerichte auf der Karte dieser Restaurants sind keine Neuheit, bereits bei der Eröffnung im Jahre 1889 waren auf der Karte des Hiltl zahlreiche vegane Gerichte zu finden. Genau das Tibits, welches sowohl in der Schweiz als auch in London Restaurants unterhält, erhöht den veganen Anteil seines Angebotes kontinuierlich. Die Rezepte des Buches feiern eine Vielfalt der Natur und den Kulturen, so zaubern die Profis von Hiltl und Tibits vegane Küche aus aller Welt. Zu den Themen: Vorspeisen und Suppen, Salate, warme Gerichte, Frühstück und Drinks, sowie Desserts. Es handelt sich dabei um ausgefallene und raffinierte Gerichte, die dabei jedoch gut nach zu kochen und unkompliziert sind. Wie beispielsweise: -Westindische Gurkensuppe -Grüner Tomaten-Chutney -Bündner Gemse-Gersten-Suppe -Zitronengras-Kokos-Suppe -Gewürz-Ananas-Quinoa-Kartoffel-Burger -Mango-Gazpacho -Thailändischer Papayasalat -Peruanischer Quinoasalat -Apfel-Linsen-Salat -Rindfleisch -Apfel-Salat -Okra -Antipasto -Spargel -Mango-Salat -Zucchini Schnitzel -Linsen Eintopf -Bolognese Lasagne -Lahmacun -Cottage Pie -Mango-Bananen-Curry -Dinkelrisotto mit Tomaten -Indische Chai-Teecreme -Exotische Frühjahrsrollen (S!) -Soja-Schokomousse und viele weitere vegane Küche. Besonders Wert wird dabei auf eine ausgewogene Ernährung und gesunde frische Zutaten gelegt. So ist es wichtig stets hochwertige Öle und Fette zu verwenden, die mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren für den menschlichen Organismus wertvoll sind. Besonders viele hochwertige Omega 3 Fettsäuren sind in kaltgepresstem Hanf-, Lein-, Baumnuss- und Rapsöl enthalten. Nüsse, Samen, und Kerne beispielsweise sind nicht nur besonders schmackhafte Bestandteile unserer Nahrung, sondern auch besonders wertvoll. Sehr interessant für eine vegane Ernährung sind sogenannte Superfoods, sie liefern sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine und Mineralstoffe auf die der Organismus angewiesen ist. Allen voran frisches Obst und Gemüse sowie Sprossen, Kräuter und Salat. Die schöne Aufmachung des Einbandes mit goldenen Prägung und ausgefallenen Layout ist sehr hochwertig. Die vielen tollen Fotos von Karin Frey setzen jedes Gericht gekonnt in Szene. Ich finde Vegane Love Story ist ein tolles Buch mit genialen, unkomplizierten Rezepten die sich besonders gut für schöne Menüs zusammenstellen lassen. Sehr empfehlenswert!

Produktbeschreibung tibits Hiltl - Das Kochbuch Gebundenes Buch Zwei Familienunternehmen teilen ihre Kompetenz und Leidenschaft für eine innovative, vegetarische und seit Jahren auch vegane Küche. Hiltl, das moderne und gleichzeitig älteste vegetarische Restaurant der Welt, und tibits, das junge und unkomplizierte Restaurant in der Schweiz und in London. Die beiden erfolgreichen Partner präsentieren in diesem Buch gemeinsam 80 vegane Gerichte und dazu viel Wissenswertes über die wichtigsten Produkte der veganen Küche. Sämtliche Rezepte sind einfach zuhause nachkochbar und versprechen höchstes Essvergnügen, auch für Teilzeitveganer. Ein Muss für alle Freunde der genussvollen Küche! Texte: Christian Seiler Fotos: Juliette Chretien

Kurzbeschreibung Zwei Familienunternehmen teilen ihre Kompetenz und Leidenschaft für eine innovative, vegetarische und seit Jahren auch vegane Küche. Hiltl, das moderne und gleichzeitig älteste vegetarische Restaurant der Welt, und tibits, das junge und unkomplizierte Restaurant in der Schweiz und in London. Die beiden erfolgreichen Partner präsentieren in diesem Buch gemeinsam 80 vegane Gerichte und dazu viel Wissenswertes über die wichtigsten Produkte der veganen Küche. Sämtliche Rezepte sind einfach zuhause nachkochbar und versprechen höchstes Essvergnügen, auch für Teilzeitveganer. Ein Muss für alle Freunde der genussvollen Küche! Texte: Christian Seiler Fotos: Juliette Chretien
den Autor und weitere Mitwirkende Reto Frei, tibits Mitgründer von tibits zusammen mit seinen Brüdern Daniel und

Christian Frei sowie Rolf Hiltl. Vegetarier seit seinem siebten Lebensjahr. Die Leidenschaft fürs Kochen hat er von seiner Mutter in die Wiege gelegt bekommen. Querdenker und Tftler. Rolf Hiltl, Hiltl Fhrt die Hiltl AG und das lteste vegetarische Restaurant der Welt (seit 1898) in vierter Generation und ist Mitinhaber und Verwaltungsrat der tibits AG. Aus dem 'Haus Hiltl' hat er mit seinem Team einen angesagten Ort fr gesunden Genuss und vielfltiges Erlebnis gemacht.