

# Vegane Kstlichkeiten - international: Rezepte aus Afrika, Asien, Lateinamerika und Europa

Von Angelika Krger

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

Angelika Krger

## Vegane Kstlichkeiten - international

Rezepte aus Afrika, Asien,  
Lateinamerika und Europa



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #741168 in BcherVerffentlicht am: 2013-10-01Abmessungen: 8.58 x .67b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 47.Mb

**Von Angelika Krger : Vegane Kstlichkeiten - international: Rezepte aus Afrika, Asien, Lateinamerika und Europa** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Kstlichkeiten - international: Rezepte aus Afrika, Asien, Lateinamerika und Europa:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes veganes KochbuchVon osmaniaEin sehr schnes Buch mit vielen leckeren Rezepten und vielen groen Bildern.

Ich bin schon fleißig am Probekochen :). Ich kann es wirklich nur weiterempfehlen. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegane Küche aus aller Welt Von Books and Biscuit Vegane Küche ist dieses Jahr im Trend und vegane Kochbücher gibt es in Hülle und Fülle. Das Besondere an Vegane Küchlichkeiten: International ist, dass es nicht nur eine internationale Küche im veganen Stil vorstellt, sondern gleich eine ganze Menge. Es bietet eine tolle Möglichkeit, gleich zwei Dinge auszuprobieren: fremde, exotische, aufregende neue Rezepte - und das Ganze dann noch vegan. Rezepte aus aller Herren Länder erwarten uns in diesem Kochbuch, es ist eine kulinarische Weltreise quer durch die Kontinente. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Aufmachung des Buches ~\*~ ~\*~ ~\*~ Wie könnte es bei einem Kochbuch diesen Themen anders sein, sind die Rezepte nach Kontinenten sortiert und die einzelnen Oberkapitel noch mal in Länderunterkapitel eingeteilt: Afrika Asien Lateinamerika Europa Unter Afrika verbergen sich beispielsweise Gerichte aus Marokko und Ägypten, im zweiten Kapitel finden sich Rezepte aus Syrien, Thailand und Indonesien. Die einzelnen Subkapitel zu den Ländern bestehen meist aus 5 bis 6 Seiten, es ist also immer nur ein grober Überblick mit einer sehr kleinen Auswahl. Um mal etwas Neues auszuprobieren ist es aber eine tolle Möglichkeit. Warum nicht ein veganes Menü mit einer Vorspeise aus Ghana, einem Hauptgericht aus Japan und einem Nachtisch aus Brasilien? Bevor es jedoch mit den Rezepten losgeht gibt es noch einiges an Einleitungen und Vorworten. Zunächst gibt es eine kleine Nachricht von Angelika Krüger an ihre Leser, was die Intention ihres Buches ist, was sie damit erreichen möchte. Im Anschluss daran gibt es Hinweise zum Gebrauch des Buches, Anmerkungen zu den Rezepten (vor allem zu Maßeinheiten) und Erklärungen der verwendeten Zeichen. Wer einen Blick ins Buch werden möchte, kann das übrigens hier tun \*KLICK\*. Was ich bei den Pala-Kochbüchern, die ich bisher in den Händen hatte, so schade finde, ist die Aufmachung. Alle Seiten bestehen aus schwarzer Schrift auf weißem Grund. Es gibt keine Food Fotos sondern lediglich ein paar kleine schwarz-weiße Zeichnungen, die dort eingefügt wurde, wo noch Platz war. Mal ist es eine Teekanne, mal sind es rohe Zutaten. Als jemand, der Rezepte vor allem nach abgebildeten Food Fotos aussucht, macht mir das Durchblättern dieses Buches keinen Spaß. Es ist eher dafür gedacht, gezielt nach einem bestimmten Rezept zu suchen. Das Auge isst bekanntlich mit und bei mir beginnt dieser Vorgang schon beim Stöbern im Kochbuch. Auch mit Schriftarten wird nicht gespielt, es ist alles sehr simpel und einträglich und auf mich wirkt das Layout leider langweilig. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Rezepte ~\*~ ~\*~ ~\*~ Wie schon erwähnt gibt es eine sehr große Bandbreite an Rezepten aus den unterschiedlichsten Gegenden der Welt. Mal sind es simple Gerichte wie Eingelegte Zitronen (Seite 20) oder Scharfe Paste (Seite 20), die man als Gewürz oder eine Art Beilage verwenden kann. Mal sind es warme Gerichte wie Gemüse in Kokosmilch (Seite 39) oder exotisches wie Suerliche Jackfrucht (Seite 92). [...] ~\*~ ~\*~ ~\*~ Fazit ~\*~ ~\*~ ~\*~ Vegane Küchlichkeiten: International kann durch eine große Bandbreite an veganen Rezepten punkten, doch bei der lieblosen, langweiligen Aufmachung gibt es Abzüge. Dieses Buch nutze ich eher, um gezielt nach Rezepten zu suchen, auf der Suche nach Inspiration einfach einmal durchzublättern macht mir aufgrund der Abwesenheit jeglicher farbiger Fotos keinen Spaß. 3 von 5 Punkten Cover 1/2 Punkt, Rezepte 1 Punkt, Vielfalt 1 Punkte, Aufmachung 0 Punkt, Preis-Leistung 1/2 Punkt ~\*~ Pala ~\*~ 200 Seiten ~\*~ ISBN: 978-3-89566-329-1 ~\*~ Gebundene Ausgabe ~\*~ 16,00 ~\*~ (c) Books and Biscuit 4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bunte Mischung, klasse Rezepte Von bifri73 Eine bunte Mischung an diversen Rezepten aus vielen Ländern. Sie verlocken dazu, direkt mit dem Kochen anzufangen, die Zutaten sind gut zu bekommen.

Kurzbeschreibung Aus Pfanne und Wok, Tajine und Topf zwinkert sie uns entgegen - die bunte Vielfalt veganer Küchlichkeiten aus aller Welt. Sie bringt den Duft ferner Länder und fremder Kulturen in unsere Küche, erinnert an Reisen, lindert Fernweh: Granatapfelf dessert aus Ägypten, saure Kaktusfeigen aus Mexiko und Auberginenblumen aus Korea, würziges Erdnussgemüse aus Äthiopien und goldener Reis aus Indien - durch zwanzig Länder und ihre Küchen begleitet Angelika Krüger ihre Leser in diesem Buch. In Afrika und Asien, Lateinamerika und Europa schaute die reisebegeisterte Autorin Küchenherinnen und Küchenher über die Schulter. Aus der großen Auswahl veganer Speisen, die sie vorfand, stellt sie 280 Lieblingsrezepte vor. Wer gerne Neues ausprobiert und sich für authentische Esskultur interessiert, findet eine Fülle von Anregungen und kann die Rezepte auch leicht zu vollwertigen Menüs zusammenstellen. Reisenotizen im Buch laden darüber hinaus zum (Weiter-)Reisen ein: Die 'schönsten Wochen des Jahres' verbringen viele Menschen gerne außerhalb der Landesgrenzen. Nach dem Urlaub möchten sie das Flair des Gastlandes noch einmal aufleben lassen. Und was wäre hierzu besser geeignet als ein gemütliches Essen mit landestypischen Zutaten? Über den Autor und weitere Mitwirkende Angelika Krüger, geboren 1964, studierte Ethnologie. Schon früh begann sie sich für die vollwertige vegetarische und vegane Ernährung zu interessieren. Ihre große Leidenschaft ist auch das Reisen. Insbesondere begeistert sie sich für die landestypische Küche mit ihren speziellen Zutaten und Zubereitungsweisen. Auf jeder Reise sammelt sie Eindrücke - und Rezepte, von denen sie eine Auswahl in diesem Buch zusammen gestellt hat. Die Autorin lebt mit ihrer Familie in Frankfurt am Main.