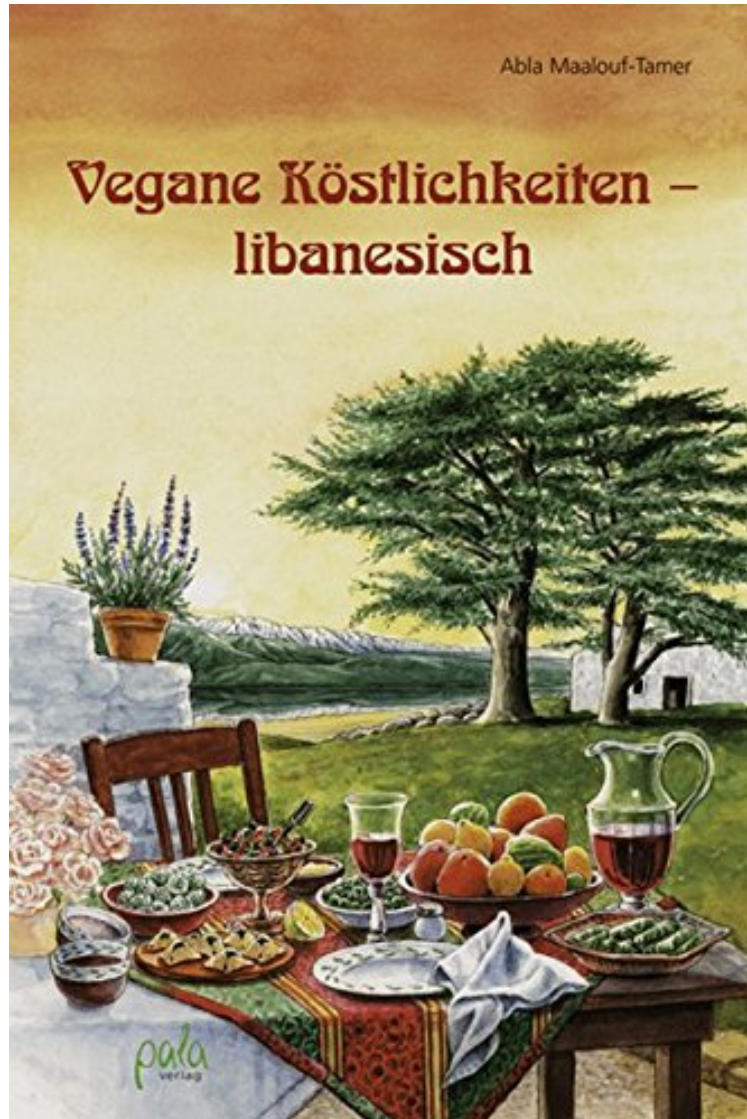


[Read free] Vegane Kstlichkeiten - libanesisch

Vegane Kstlichkeiten - libanesisch

Von Abla Maalouf-Tamer

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #199213 in BcherVerffentlicht am: 2014-08-01Abmessungen: 8.50 x .51b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 68.Mb

Von Abla Maalouf-Tamer : Vegane Kstlichkeiten - libanesisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Kstlichkeiten - libanesisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich liebe dieses Buch...Von Fili... weil die Rezepte einfach nachzukochen sind; weil nicht wie in anderen veganen Kochbcher versucht wird, Fleischgerichte zu imitieren (was eh nicht gelingt); weil alles, was ich bisher daraus gekocht habe, grandios geschmeckt hat.Dieses Kochbuch erffnet vllig neue Geschmackserlebnisse! Sehr empfehlenswert!!!Die Bcher aus dem Pala-Verlag mag ich sowieso sehr gern, weil auf eine umweltfreundliche Produktion geachtet wird.

Fehlende Fotos stören mich nicht, ich habe genug Erfahrung und Phantasie, mir die Speisen beim Lesen der Rezepte vorzustellen. Fazit: mein liebstes veganes Kochbuch! 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mal was anderes von Meike Als relative Neuveganerin bin auf Bchersuche auf dieses hier gestossen. Ich wollte auch mal andere Geschmacksrichtungen probieren. Ein paar Rezepte habe ich schon nachgekocht wie das Hummus, das war ja so was von lecker, backenes Gemse, jam, auch lecker und Kartoffeln aus dem Backofen. Alles ist sicher nix für mich und meinen leider fleisshessenden Mann, aber es findet sich doch das Ein oder Andere was man auch so nicht kennt. Pluspunkt das hier keinerlei "Ersatzprodukte" im Einsatz sind. Leider keine Bilder, ich mag halt gerne "sehen" was ich koche, trotzdem eine Kaufempfehlung. 12 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere abwechslungsreiche Rezepte, tolle Zeichnungen, interessante Infos über den Libanon. Von touche--tout Inhalt:- Traditionelle Rezepte aus der Heimat- Das Land Libanon- Die Mahlzeiten im Libanon- Kleines Lexikon- Hinweise zu den Rezepten- Suppen- Saucen- Salate- Vorspeisen- Beilagen- Hauptspeisen- Nachspeisen- Getränke- Men-Vorschläge- Kleine Warenkunde- Die Autorin- Rezeptindex Dieses Buch ist wirklich toll! Die Autorin erzählt uns ein wenig über ihre Heimat und gibt uns ein paar "Redewendungen" mit auf den Weg. Wir bekommen interessante Infos über das Land Libanon, dessen Regionen und deren Spezialitäten. Es folgt ein kurzer Hinweis zu den Rezepten bzgl. der Abkürzungen, Mengenangaben, Zubereitungszeiten usw. Zahlreiche sehr einfache und vor allem sehr abwechslungsreiche aber auch tolle etwas aufwendigere Rezepte. z.B.: saure-Linsen-Suppe, Tomatensauce, Lwenzahn-Tomaten-Salat, Kichererbsenmus, Malvengemse, Petersilienpfannkuchen, gefüllte Auberginen, hausgemachte Nudeln mit Linsen, Sirup, gefüllte Datteln usw. usw. usw. Einige liebevolle Bleistiftzeichnungen, wie man vom Pala-Verlag ver(ge)whnt ist. Ich werde sicherlich noch zahlreiche Rezepte nachkochen! Fazit: Sehr zu empfehlen! Tolle Rezepte, tolle Aufnahmen - weniger ist mehr! Auch ohne Hochglanzfotos ein super Kochbuch!

Kurzbeschreibung Wer leckere orientalische Rezepte sucht, ist hier genau richtig: über 100 Originalrezepte für Freunde der veganen libanesischen Küche und kulinarische Weltenbummler, die gerne in die Töpfe und Pfannen anderer Länder schauen, werden in diesem Buch vorgestellt. Die fleischlose Küche des Libanons genießt einen hervorragenden Ruf und hat auch hierzulande viele Anhänger. Die Gerichte werden dabei traditionell nicht 'nur' vegetarisch, sondern ganz ohne tierisches Eiweiß hergestellt, was sie insbesondere für vegan lebende Menschen interessant macht. Die Autorin Abla Maalouf-Tamer hat für dieses Buch eine verführerische Auswahl an Spezialitäten aus verschiedenen Regionen ihres Heimatlandes ausgewählt. Schnelle Alltagsgerichte sind ebenso dabei wie feine Happchen oder Leckereien der beliebten Mezzeküche des Libanons. Eine ausführliche Warenkunde und Tipps zur Menüzusammenstellung helfen beim Einkauf und bei der Küchenpraxis. Informationen zu Land und Leuten sowie zur vegetarischen Tradition der Landesküche, aber auch kleine Erzählungen der Autorin geben dem Buch zusätzliche Würze. über den Autor und weitere Mitwirkende Abla Maalouf-Tamer ist Libanesisin und lebt nach einigen Jahren in Deutschland seit 2008 mit ihrem Mann in den USA. Vor Jahren entdeckte sie, dass die libanesischen Küche auch dem mitteleuropäischen Geschmack entspricht. Die vielen Freunde, die sie im Laufe der Jahre bewirten durfte, haben sie immer wieder ermutigt, die Küche ihres Heimatlandes in Deutschland bekannter zu machen. Sie fing deshalb damit an, libanesischen und orientalischen Kochkurse anzubieten und hat ihre Rezepte für das Buch 'Vegane Köstlichkeiten - libanesisch' aufgeschrieben.