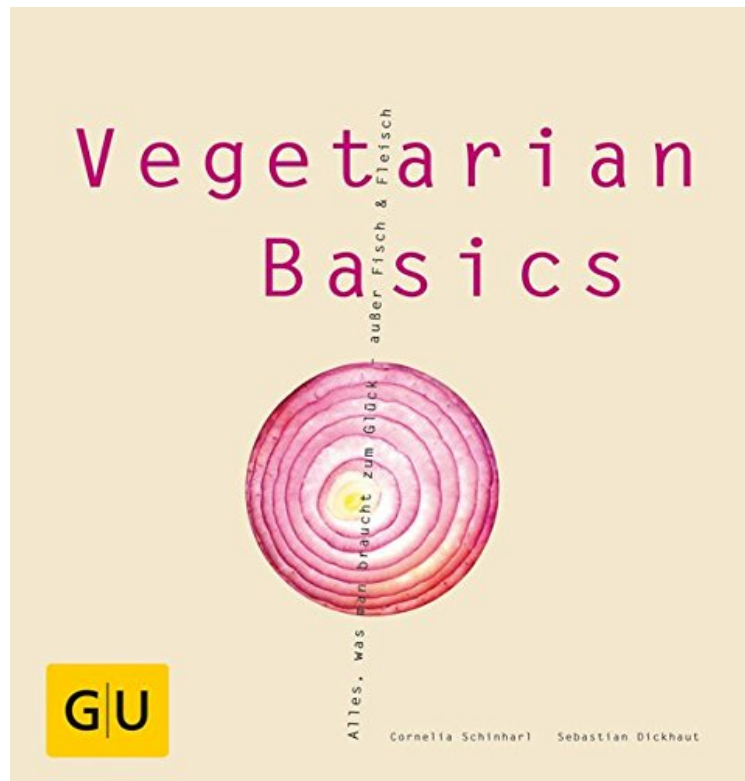


Vegetarian Basics

Von Sebastian Dickhaut, Cornelia Schinharl
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



Produktinformation - Verkaufsrang: #17116 in BcherMarke: GU 613Verffentlicht am: 2005-09-21Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.37 x .59b x 9.13l, Einband: Taschenbuch160 SeitenGu Buch Vegetarian Basics EKB | File size: 40.Mb

Von Sebastian Dickhaut, Cornelia Schinharl : Vegetarian Basics before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarian Basics:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. super RezepteVon Bettina M.Das ist unser liebstes Buch zu vegetarischen Rezepten. Es drfte fr jeden Geschmack etwas dabei sein. Ob s, leicht, wrzig oder mild, es ist sehr abwechslungsreich.0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. GreatVon KundeDas Buch ist total super. Es ist inhaltlich nicht so flach wie andere Bcher, sondern es ist Vieles erklrt und super illustriert...44 von 46 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zwiespltiger Eindruck fr Einsteigerkochbuch, aber durchaus EmpfehlungVon darktigerAls Hobbykoch hat man ja auch so allerlei Kochbcher im Haus. Wobei ich mit meinem Regalmeter ber der Kchentr noch recht spartanisch ausgestattet bin. In manche von denen schaue ich hufiger, in viele eher selten (bis gar nicht (mehr)).Aus diversen Grnden versuchen wir den Fleischkonsum etwas zu reduzieren. Auf den Sonntagsbraten allein haben wir es allerdings noch nicht geschafft. Uns geht es einfach nur darum Fleisch bewusster zu genieen. Das soll natrlich nicht heien, dass man sich in der Zwischenzeit nur mit Stulle auf Brot begnegen muss. Vegetarisches Essen kann ganz lecker sein, abwechslungsreich auch. Irgendwann gehen einem da aber auch mal die Ideen aus, also musste ein Ideengeber her.Bei Vegetarian Basics bin ich ein bisschen hin- und hergerissen zwischen Begeisterung und Enttuschung. Wirklich gut finde ich die Ideen,

weswegen wir es ja auch hauptsächlich gekauft hatten. Da ist Abwechslung drin sowie für jeden was dabei. Hier sieht man, dass vegetarisch kochen (und leben) nicht langweilig sein muss (wovon man uns aber eh nicht überzeugen musste). Sowohl eingefleischte Vegetarier, als auch Neu-Probierer werden an dem Kochbuch ihre helle Freude haben. Da ist aber auch ein Punkt, der mich so ein bisschen an diesem Kochbuch stört: Es weiß nicht so recht, wo es hin will. Einerseits will es - wie der Name auch vermuten lässt - ein Einsteigerbuch sein, andererseits haben es die Rezepte zum Teil auch in sich. So finden sich über weite Strecken pseudo-hippe Abschnitte über vegetarisches Essen. Tante Ilse (kein Scherz) erklärt einem z.B. wie man trotz vegetarischem Essens genug Eisen zu sich nimmt oder plaudert aus dem Gemsekstchen (auch kein Scherz). Das mag ja interessant sein, aber Fragen an das Doktor Sommer & Tante Ilse-Team sind albern. Andererseits haben es die Rezepte zum Teil handwerklich in sich. Was mich allerdings richtig stört - und einem Einsteigerkochbuch entgegenwirkt, für ein Profikochbuch allerdings auch kein Ruhmesblatt wäre - ist die Tatsache, dass man an fast jedem Rezept Änderungen vornehmen muss. Mal stimmen einfach nur die Portionenangaben nicht. Da entpuppt sich ein Gericht für 4 zum Sattessen als Dittkost, dann wiederum kann man von einem Gericht eine ganze Kompanie satt bekommen, bei der Soße herrscht allerdings Ebbe. Zu allem Überfluss muss man bei fast allen Gerichten noch Feintuning betreiben. Und damit meine ich nicht fehlendes Salz. Allzu häufig ertappen wir uns - auch schon beim Kochen - dabei, dass wir sagen, von der Idee nicht schlecht, aber ausbaufähig. Da fehlt noch etwas Pfiff oder Bums. Sonst schmeckt das irgendwie langweilig. Und das will der (Neu-) Vegetarier nun gerade nicht (sein). Und ist für ein (Einsteiger-)Kochbuch natürlich ein no-go. Und deshalb kann ich das - ansonsten hervorragende Kochbuch - auch nur mit drei Sternen bewerten. Neue Ideen bietet das Buch reichlich und hätte als solches sicherlich volle Punktzahl verdient. Seine Schwächen zeigt es allerdings bei den Pseudo-Tipps, die andere Köchler weitaus besser können und in den Details der Rezepte.

Produktbeschreibung Lang ist's her, dass "Vegetarisch" für Krner, Wurzeln und Landeier stand, "Vegetarian Basics" - das ist nicht die Notlösung, sondern Überraschung, Hochgenuss, die wahre Kochkunst! Außerdem in diesem Buch: Jede Menge Basic-Infos über Zutaten, in denen mehr steckt, als nur Beilage zu sein, 160 Seiten, Softcover 24 x 23 cm

.de Salat, Salbei und Co. recken stolz ihre Blätter. dürfen sie doch endlich auch in der bekannten Basics-Reihe von Graefe und Unzer einmal ganz unter sich sein, ohne dass ihnen Fisch und Fleisch die Schau stehlen. In Vegetarian Basics darf sich von Adzukibohne bis Zwiebel alles, was Vegetarier oder solche, die es werden wollen, erfreut, von seiner schönsten Seite zeigen. über hundert feine Leckereien hält das flexible Kochbuch im Format von ca. 24x23 cm bereit. Im bewährten Basics-Team ist Cornelia Schinharl für die Rezepte und Sebastian Dickhaut für die Texte zuständig. Die durchweg farbigen Fotos geben einen Vorgeschmack auf das, was man alles kochen, backen, grillen, braten und frittieren kann. Die herrlichen Pakoras zum Beispiel: knackiges Gemüse, in Teig aus Kichererbsenmehl getunkt und in Öl frittiert. Oder Sellerie, der zusammen mit Rosmarin und Knoblauch in der Pfanne brutzelt. Oder die würzigen Nusskartoffeln mit sahniger Meerrettichsauce. Letztere nicht nur herrlich würzig, sondern auch im Nu zubereitet. Die Gerichte sind für 4 Personen ausgelegt. Die Anleitungen sind sehr übersichtlich und leicht nachvollziehbar. Der gute alte Buchweizen kommt wieder zu Ehren. Linsen- und Reisgerichte zeigen sich mal knackig-exotisch, mal verführerisch. Brotaufstrich, Suppen, Saucen und Ses, hier können Vegetarier und Veganer aus dem Vollen schöpfen. Neben den Rezepten gibt es Tipps und Erklärungen. Was macht die Tomate eigentlich rot? Und warum ist sie so gesund? Was ist Makrobiotik und wie bekomme ich mein Eisen, wenn ich mich vegetarisch ernähren will? Tante Ilse, Sebastian Dickhauts weibliches alter ego, weiß Rat. Hat 16 Gründe, vegetarisch zu sein parat. Und weiß obendrein, wie man gute vegetarische Drinks zubereitet. --Anne Hauschild Kurzbeschreibung 17 Gründe, vegetarisch zu essen - falls Sie tatsächlich noch auf der Suche sind, hier steht es schwarz auf weiß. Lang ist's her, dass "Vegetarisch" für Krner, Wurzeln und Landeier stand. Heute gibt's Limonen-Ingwer-Risotto beim ersten Rendezvous, Salat mit Ziegenkäse und Datteln beim Weiberabend, Ofengemüse für die große Familie und gebratenen Spargel mit Bärlauchnudeln, wenn es mal richtig schick sein soll. Vegetarian Basics - das ist nicht die Notlösung, sondern Überraschung, Hochgenuss, die wahre Kochkunst! Außerdem in diesem Buch: Jede Menge Basic-Infos über Zutaten, in denen mehr steckt, als nur Beilage zu sein. Der Verlag über das Buch "17 Gründe, vegetarisch zu essen" - falls Sie tatsächlich noch auf der Suche sind, hier steht es schwarz auf weiß. Lang ist's her, dass "Vegetarisch" für Krner, Wurzeln und Landeier stand. Heute gibt's Limonen-Ingwer-Risotto beim ersten Rendezvous, Salat mit Ziegenkäse und Datteln beim Weiberabend, Ofengemüse für die große Familie und gebratenen Spargel mit Bärlauchnudeln, wenn es mal richtig schick sein soll. "Vegetarian Basics" - das ist nicht die Notlösung, sondern Überraschung, Hochgenuss, die wahre Kochkunst! Außerdem in diesem Buch: Jede Menge Basic-Infos über Zutaten, in denen mehr steckt, als nur Beilage zu sein.