

(Download ebook) Vegetarisch ganz einfach - TB: Fantasiervolle Rezepte aus der Biokche

## Vegetarisch ganz einfach - TB: Fantasiervolle Rezepte aus der Biokche

Von Udo Einkel

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #487388 in BcherVerffentlicht am: 2015-03-01Abmessungen: 7.80 x .79b x 6.65l, Einband: Taschenbuch220 Seiten | File size: 71.Mb

**Von Udo Einkel : Vegetarisch ganz einfach - TB: Fantasiervolle Rezepte aus der Biokche** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch ganz einfach - TB: Fantasiervolle Rezepte aus der Biokche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. RUCKI-ZUCKI- ABER VEGGIE!Von LottieliebtleckerDass vegetarisches Essen keineswegs aufwendiger ist oder Inger braucht, zeigt uns Udo Einkel mit Vegetarisch ganz einfach. Fantasiervolle Rezepte aus der Biokche vom blv Verlag. Da der Autor nicht nur ein passabler Koch ist, sondern ein ganz ausgezeichneter, der sogar vom Gault Millaut prmiiert wurde, freue ich mich ganz besonders auf das Buch. Und dann kann er nicht nur kochen und vermittelt das Wissen in seiner Kochschule, sondern ist nebenbei auch noch als Autor wie wir bereits wissen- sowie als Foodfotograf und Foodstylist ttig. Ein Komplettpaket also, das man da geliefert bekommt. Das gibt schon mal einen dicken Pluspunkt.Weil Einkel selbst frher ein Bio-Restaurant gefhrt hat, gibt es neben ein paar Infos zu seiner Vita auch gleich noch grundlegende Informationen zu bio, zur vegetarischen Kche, zu Vollwertkost und zu gesunder Ernhrung

allgemein. Nachdem wir nun wissen, was auf den Teller geht und was nicht und auch, welche Grundausstattung eine Küche braucht, beginnen wir mit den Vorspeisen wie Quinoasalat, Rote-Bete-Carpaccio, Auberginen mit Rosmarin und Honig, Mrbeteig-Tortellets mit Ziegenfrischkäse und Salaten wie Spinatsalat mit sautierten Champignons, Buchweizensalat, Feldsalat mit gebackenen Kartoffelscheiben und Gartensalat mit Krutervinaigrette und Blüten. Alles bodenständig, nicht abgehoben aber auch nicht langweilig oder eintönig guter Mix. Auch die Bilder, die natürlich vom Alleskönner stammen, sind ansprechend und gut umgesetzt. An der ein oder anderen Stelle finden wir da sogar noch ein paar nette Ideen für Anrichten. Es folgen Rote-Bete-Suppe, Erbsensuppe mit Minze und Chili, Borschtsch, Frühlingssuppe mit Dinkel-Grünkern-Klößen und Topinambursuppe. Bei den Hauptgerichten dann Grünkernkle mit Rahmsauerkraut, Getreidebratlinge, Backkartoffeln mit schneller Tomatenketchup, Mit Polenta gefüllte Fenchelschalen an Wildreis, Semmelknödel mit Schwammerlsauce, Mhrengratin mit Ziegenfrischkäse und Lavendel, Zucchini gratin mit Schafskäse und Oliven, Austerpilze mit Mandelpanade, Zucchini blüten mit Walnussfarce, Mangoldquiche und Basics wie Tomatensauce, Hollandaise und Gemüsesfond. Schön wie viele unterschiedliche Gemüsesorten hier auf dem Teller landen. Als Dessert folgen dann noch Birnenstrudel, Hirseflammeri und Holunder-Apfel-Kompott, Himbeer-Marzipan-Torte, Crème Caramel und Pflasterkekse. Wie man aus den einzelnen Gängen ein gutes Menü zusammenstellt, verrät der Koch dann auch noch mit 12 Menü-Vorschlägen und auch was ist denn das, da hat sich doch noch zwischenrein ein kleines Kapitel Frühstück verirrt, das uns noch mit Schnelles Sesam-Vollkornbrot, Kernige Brötchen, Bagel, Cashew-Dattel-Creme, Grünkernaufstrich, Mhrenbutter oder auch Cashew Cheese beglückt unerwartet an dieser Stelle, aber schön. In Summe ein sehr dankbares und lohnendes Buch für alle Veggies! @lotteliebtlecker.wordpress.com 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere, bodenständige Küche, bei der man nichts vermisst Von Karin Kagar Fleischloses Essen macht vielen Menschen, vor allem Männern, schon beim Gedanken daran, schlechte Laune. Zu fad, langweilig, macht nicht satt hört man da oft. Aber im Grunde geht es beim Essen doch nicht um die Frage mit oder ohne Fleisch, sondern schmeckt das Essen und lässt es sich einfach zubereiten. Diesen Anspruch hat das Kochbuch von Udo Einenkell voll und ganz erfüllt. Mit phantasievollen und appetitanregenden Bildern begleitete Rezepte, die auch für den ungeübten Koch/in zu bewältigen sind. Schon beim Blättern in diesem Buch läuft einem das Wasser im Mund zusammen und man kann es kaum erwarten, sich endlich einem dieser Gerichte widmen zu können. Und das Ergebnis ist erstaunlich. Erstaunlich gut. Meine Gäste, die ich eines Abends als Versuchskaninchen eingeladen hatte, waren wirklich begeistert. Ich kann dieses Buch jedem empfehlen, der seinen kulinarischen Horizont erweitern möchte. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kreative Rezepte! Klasse Fotos! Von Sela Tolles Kochbuch! Ich habe dieses Buch selbst (es ist das meistbenutzte Kochbuch in meiner Sammlung!) und ich habe es schon oft verschenkt! Der italienische Obstkuchen ist einer meiner Favoriten! Udo Einenkells sehr kreativen Fotos sind wunderschön anzuschauen und machen einfach Lust, alle Rezepte nach zu kochen. Klasse, dass es das erfolgreiche Kochbuch jetzt auch als Paperback gibt, dann kann ich es noch häufiger verschenken ;)

Produktbeschreibung 2015 Vegetarisch ganz einfach - TB, Fantasiereiche Rezepte aus der Bio-Küche, Deutsch, 109 farb. Abb. 109 Abb. 4-c zahlr. Ill. Biologisches Lebensmittel; Vegetarische Kost; Kochbuch; DDC-Notation 641.5636 [DDC22ger]; Sachgruppe(n) 640 Hauswirtschaft und Fa

Kurzbeschreibung Bewusst genießen: stylish, bio, vollwertig, einfach. Fantasiereiche Rezepte aus hochwertigen Bioprodukten, überraschend inszeniert und brillant fotografiert. Salate, Suppen, Vorspeisen, Gemüse, Pasta, Desserts, Frühstücksversionen und mehr. Mit Profi-Tipps für die erfolgreiche Küchenpraxis. Bei dem Autor und weitere Mitwirkende Udo Einenkell ist Profi-Koch, rztlich geprüfter Gesundheitsberater und ein erfahrener Foodfotograf. Zum Kult-Koch wurde er als Betreiber des Bio-Restaurants abendmahl in Berlin, das mit Events wie 'Essen im Dunkeln' und 'Tidliche Desserts' große Medienresonanz fand. Heute leitet er seine eigene Bio-Kochschule, hlt Seminare über gesundes Essen und spezialisierte sich auf Foodfotografie zur Vollwerternährung. Weitere Informationen: [www.udoeinenkel.de](http://www.udoeinenkel.de) [www.abendmahl-berlin.de](http://www.abendmahl-berlin.de)