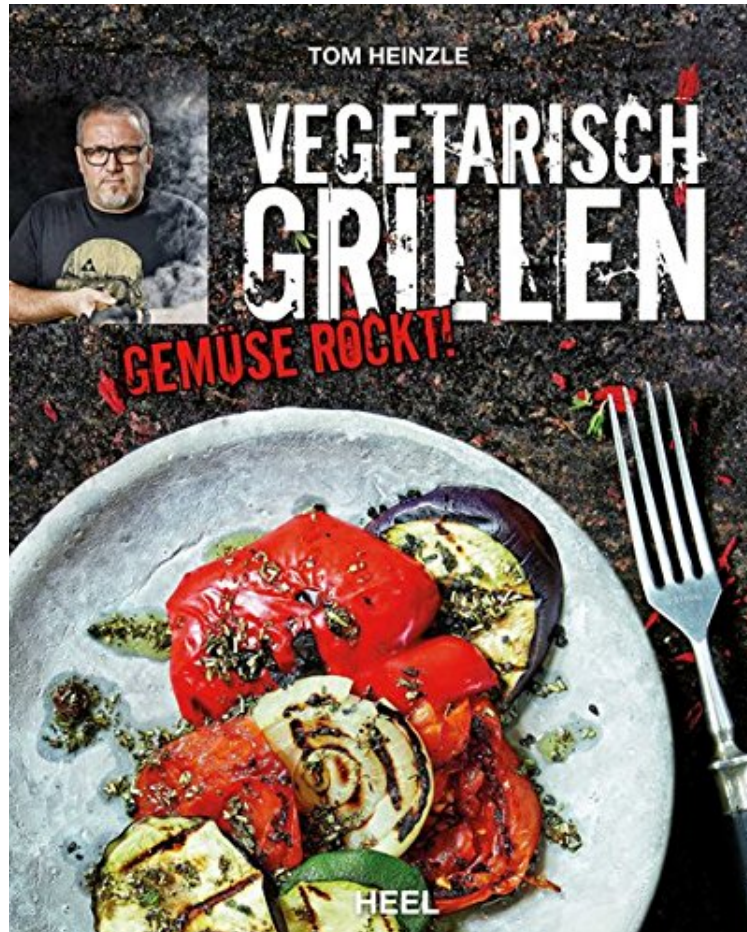


(Download free pdf) Vegetarisch Grillen: Gemse rockt!

## Vegetarisch Grillen: Gemse rockt!

Von Tom Heinzle

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #43188 in BcherMarke: HeelVerffentlicht am: 2015-02-28Abmessungen: 10.31 x .91b x 8.35l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 30.Mb

**Von Tom Heinzle : Vegetarisch Grillen: Gemse rockt!** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch Grillen: Gemse rockt!:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ganz gut bis auf den GeruchVon Bella44Ich als Vegetarierin musste mir natrlich ein vegetarisches Grillbuch zulegen. Mit den Rezepten (teils sehr ausgefallene wie ich finde) kann man wirklich tolle Sachen zaubern. Der Inhalt ist also wirklich sehr gut! Was mich aber sehr strt, ist der Geruch des Buches. Habe dies zwar vor meinem Kauf schon in den Bewertungen lesen knnen, allerdings htte ich den Gestank (ja,so muss ich das leider ausdrcken) nicht so stark erwartet. Am Anfang hab ich noch versucht darber hinwegzusehen, weil mich die Rezepte ja auch interessierten. Allerdings macht es mir mittlerweile keinen Spa mehr darin zu lesen, weil mich der Geruch nervt. Schade :(2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Neue kstliche Ideen stellen Gemse in den Mittelpunkt!Von RJ + YDJDas Kochbuch Vegetarisch Grillen Gemse rockt! Von Tom Heinzle, erschienen im Heel Verlag, zeigt das Gemse kein langweiliges Grnzeug ist, sondern der Rockstar unter den Grillzutaten.Witzig aufgemacht in rustikal-dsterem Layout

sieht man schwere Jungs in Lederkutte, versammelt um einen Grill voller kstlicher gefllter Tomaten und Zucchini. Nach dem Motto: selbst eingefleischte Fleischesser lassen diese Grill Gemse Kstlichkeiten nicht kalt! Eine vegetarische Ernhrung ist fr viele Menschen mittlerweile selbstverstndlich. Fr den Einen ist es vielleicht ein beliebter Modetrend, fr Andere ist es in Zeiten der Massentierhaltung und dem Mangel an Alternativen eine logische Schlussfolgerung. Tom Heinze ist selber kein Vegetarier und mchte mit diesem Buch auch niemanden bekehren, es zeigt vielmehr die unglaubliche Vielfalt und kstlichen Mglichkeiten, die die Natur zu jeder Jahreszeit bietet. Es zeigt Anregungen und Rezepte, wie man mit Gemse, Obst, Tofu oder diverse andere Produkte auf eine neue individuelle Art auf den Grill bringt. Beim Grillen unterscheidet man zwischen direktem und indirektem Grillen. Beim direkten Grillen liegt das Grillgut ber der Wrmequelle, beim indirekten Grillen befindet sich die Wrmequelle seitlich des Grillgutes. Fr ein gutes Gelingen sollte man sich beim Grillen Zeit lassen und gut im Voraus planen. Eine besondere Art zu grillen, ist das Grillen in mehreren Gngen. Dadurch kann man die Spannung hoch halten und alle kommen gleichzeitig in den Genuss verschiedenster Kstlichkeiten, wie: -Foliengemse-Salat mit Himbeeren und Mango-Gefllte Pilze-Ratatouille Toms Art vom Grill-Spargel, Erdbeeren und Oliven-Bauernbrot mit Pfifferlingen-Crostini mit Knoblauch-Halloumi-Spargel-Aprikosen-Gemse-Sesamtofu auf Avocadocreme-Gefllte Rote Bete-Pitabrot mit Krbis-Pilzragout aus dem Dutch Oven-Gefllte Kartoffeln-Pilze mit Nssen und Tofu-Tomate mit Zucchini gefllt-Ananassteak mit Rum-Minz-Joghurt-Grillbananen mit Kardamom-Schokoladenkuchen mit gegrillter Mango-Gegrillte Birne im Schokoladenteig und vielen weiteren tollen Gemsegerichten. Alle Zubereitungen sind gut verstndlich erklrt und beschrieben. Die Aufmachung des Einbandes mit griffiger Oberflche und jungem Layout ist sehr hochwertig. Allerdings sollte man das Buch nach Erhalt erst gut lften, da der Druck einen unangenehmen Geruch verstrmt. Die vielen tollen Fotos von Markus Gmeiner stellen jedes Gericht gekonnt in Szene. Ein schnes Buch, das zeigt welche Kstlichkeiten man mit Gemse auf dem Grill zaubern kann. Empfehlenswert! 8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Optisch sehr ansprechend + Rezepte, die einfach zuzubereiten sind. Von sabatayn76 Inhalt: Das Buch 'Vegetarisch Grillen' beinhaltet ber 70 Rezepte. Dabei ist das Buch nicht wie blich gegliedert (z.B. in 'Salate', 'Vorspeisen', 'Hauptgang', 'Dessert'), sondern die einzelnen Gerichte werden nacheinander und ohne weitere Unterteilungen vorgestellt. Alle Gerichte sind meines Erachtens sehr leicht zuzubereiten. Man braucht weder exotische Zutaten, die man fr nichts anderes verwenden kann, noch unendlich viel Vorbereitungszeit oder sehr viele verschiedene Zutaten. Mein Eindruck: Wir sind Laktovegetarier und essen keine Sojaprodukte. Bei Grillpartys essen wir somit keine Tofuwurstchen, sondern haben uns bisher mit gebackenem Schafskse oder einfachem Grillgemse durchgeschlagen. Diese Zeiten sind nun vorbei, denn fr die nchste Grillparty knnen wir (wegen des Buches von Tom Heinze) nun viele verschiedene vegetarische Gerichte vorbereiten. Das Buch ist wirklich wunderbar aufgemacht. Die Fotos sind richtig schn und auch aus technischer Sicht gelungen, vor allem das Spiel mit Schrfte und Unschrfte hat mir gut gefallen. Die Aufmachung des Buches mit dem dunklen Hintergrund und den farbigen Zutaten wirkt schick und sehr sthetisch. Auch die Dekoration und die Mbel sind sehr gut gewhlt, so dass das Anschauen des Buches erstens viel Spa macht und zweitens zum Nachkochen animiert. Gerade ist zwar keine Grillsaison, aber ich habe bereits ein paar der Gerichte ausprobiert (Rote Bete mit Schafskse, Paprika-Caprese). Diese sind extrem einfach zuzubereiten, lassen sich problemlos im heimischen Backofen nachkochen und sind lecker. Ich freue mich schon auf die anderen Gerichte, wobei ich nach dem Durchblttern des Buches davon berzeugt bin, dass sich fast alle im Backofen zubereiten lassen. Schn fand ich auch, dass viele der Rezepte vegan sind bzw. sich problemlos vegan zubereiten lassen, und dass auf Tofu weitgehend verzichtet wurde. Ich habe zudem zwei kleinere Kritikpunkte. Der erste Punkt betrifft den sehr starken Geruch des Buches, der den Spa am Durchblttern etwas mindert. Der zweite Aspekt ist eher eine Anregung: Ich htte es schn gefunden, wenn bisweilen Alternativen erwht werden wrden, z.B. ein einfaches Flammkuchenteig-Rezept, falls man das erwhte Fertigprodukt nicht benutzen mchte. Mein Resmee: Relativ wenige Zutaten ohne Exoten, leckere Rezepte, die sich auch im Backofen zubereiten lassen, groartige Fotos, eine schicke Aufmachung: sehr empfehlenswert! Ich habe das Buch als Rezensionsexemplar erhalten, was jedoch keinen Einfluss auf meine Bewertung hat.

**Produktbeschreibung** Lasst das Fleisch auf der Weide und entert den Gemseladen. Tolle vegetarische Grillrezepte fr Ihren Grill, mit denen Sie Ihre vegetarischen Gste definitiv begeistern werden.

**Kurzbeschreibung** Natural born Griller! Originelle "Fotomodelle": Harte Rocker genieen Gemse vom Grill! Ein wunderschner Koch- und Bildband fr echte Griller Brillante Food-Fotos und auergewhnliche Rezepte Grilljunkies aufgepasst: Lasst das Fleisch auf der Weide und entert den Gemseladen. Tom hat wieder einmal mit Aromen und heimischen vegetarischen Zutaten gezaubert. Herausgekommen ist ein Grillbuch, das vllig neue Standards setzt. Die vielfltigsten Gaumenkitzel sind garantiert! Ein wahrer Augenschmaus auerdem sind die Fotos: Den "Models", harten Rockern, beim Geschmackstest und Genieen von Toms Kreationen vom Grill zuzuschauen, macht Lust auf Mehr! Ausgetretene Pfade sind nicht sein Ding. Toms Rezepte sind innovativ, genauso inspiriert wie inspirierend und der Gaumenkitzel, der dahintersteht, immer ein bisschen wie Zauberei. Dass einer der angesagtesten und bekanntesten Griller, den die stetig wachsende Szene kennt, bei einem seiner Herzensthemen nicht einfach Gemse und Tofu zu

Brandings verhilft, ist klar. Lassen Sie sich überraschen nicht nur das Spiel mit Aromen und heimischen vegetarischen Zutaten ist mehr als außergewöhnlich. Auch die Präsentation der Grillgerichte folgt einem ganz und gar ungewöhnlichen Style. Toms Style. Brillant fotografiert von Markus Gmeiner.