

(Download pdf) Vegetarisch grillen. Vollwertige Rezepte

## Vegetarisch grillen. Vollwertige Rezepte

Von Jutta Grimm

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #985915 in BcherVerffentlicht am: 2004Anzahl der Produkte:  
1Einband: Gebundene Ausgabe155 Seiten | File size: 42.Mb

**Von Jutta Grimm : Vegetarisch grillen. Vollwertige Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch grillen. Vollwertige Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen66 von 69 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kleiner und feiner Ratgeber nicht nur fr VegetarierVon Ein KundeDas Buch beschftigt sich auf 140 Seiten mit den Problemen, die jeder Vegetarier beim Grillen kennt: Was auer Brot und Kartoffeln kann ich zur Abwechslung noch auf den Grill legen? Dabei gibt es nicht nur einfach nachzumachende Rezepte mit Obst, Gemse, Kse, Brot Co., sondern vorab viele ntzliche Tips zum umweltfreundlichen Grillen (z.B. ganz ohne Alu-Folie), zum Grill-Gert

allgemein, zu Vorsichtsmaßnahmen und verschiedenen Techniken. Fast alle Rezepte kommen mit wenigen Zutaten aus und lassen sich leicht je nach persönlichem Geschmack abwandeln. Auf Abbildungen wird fast ganz verzichtet, was aber wenig störend ist. Zusätzlich gibt es noch einige kurze Tipps zur Organisation und Vorbereitung einer Grillparty und Informationen zu gesunder und ungesunder Ernährung sowie zu bestimmten Stoffen, die beim Grillen entstehen und wie diese am einfachsten vermeiden kann. Insgesamt ein nützlicher, handlicher Ratgeber, den man vor allem in der Sommerzeit zu schätzen weiß. Und: Nicht nur für Vegetarier lohnt sich ein Blick, auch "Normalos" können in diesem Buch erfahren, da sich beim Grillen nicht auf Fleisch beschränken muss! (Dies ist eine .de an der Uni-Studentenrezension.) 20 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine Rettung!!! Von Sarah Ich liebe es zu grillen und bin seit einem Jahr Vegetarierin, das hat mir die letzte Grillsaison echt erschwert, doch in diesem Buch ist eigentlich alles drin, was Vegetarier beim Grillen wissen müssen! Allgemeine Tipps zum Grillen (auch ökologisch vertretlich) Sehr leckere Rezepte! In Kapiteln geordnet nach: Gemüse Obst Kse Spieße Bratlinge Hamburger, Chapatis Co. Fladen, Brot und Brötchen Aufstriche und Soßen In diesem Buch finden sich auch viele Vegane oder vegan abwandlungsfähige Rezepte. (Statt Butter Margarine, ...) Dieses Buch ist zwar klein aber trotzdem sehr umfassend, die Rezepte sind sehr lecker und meist recht unkompliziert, auf Fotos wurde verzichtet aber die Rezepte klingen auch so schon gut und regen den Appetit an, außerdem sind die Cartoons von Renate Alf nett und lustig und lockern den Text auf. Alles in allem ein MUSS für Vegetarier, die trotzdem lecker und abwechslungsreich grillen wollen und eine interessante Ergänzung für Fleischesser die mal was anderes als immer nur Wurst und Steak auf den Grill legen wollen! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für Vegetarier gut geeignet Von Lucy die Leseratte Nun ja, was ich persönlich ein wenig unntig empfand, ist die Beschreibung diverser Grillgeräte, wie man ein Grill-Feuer entfacht und erholt - sowie sämtliche "Vorsichtsmaßnahmen" beim Grillen, was ungesund ist und was nicht und vieles mehr. Meiner Meinung nach hätte das Buch dann lieber heißen können "Grillen für Anfänger - vegetarisch". Diese gesamte Beschreibung macht dann auch schon fast ein Drittel des Buches aus (und das bei sowieso nur knapp über 150 Seiten). Einige Rezepte sind auch ein wenig berflüssig, da der echte Vegetarier sicher schon von selbst darauf gekommen ist, dass man Kartoffeln, Maiskolben oder Zwiebeln grillen kann. Also erstmal enttäuschend das Buch. Dann aber finden sich doch noch ein paar ganz brauchbare Rezepte - je nach Geschmackstyp - sind es für den einen viele Rezepte - für den anderen eher weniger, denn Curry-Bananen oder Ananas-Steaks sind nun doch nicht jedermanns Sache. Was mir allerdings sehr gefällt sind die beschriebenen Spieße sowie die verschiedenen Bratlinge. Das Buch erhält vier Sterne da es wirklich liebevoll gemacht wurde. Sogar diverse Dressings und Butter-Variationen zum Selbermachen wurden nicht vergessen.

.de Grillen ist "Fleischeslust" und Vegetarier, die sich auf eine Grillparty verirren, können allenthalben in der obligatorischen Folienkartoffel stochern oder im Geruch von saftigen Koteletts und knackigen Würstchen an einer Selleriestange knabbern -- so die weitverbreitete Meinung. Dass auch eingefleischte "Pflanzenfresser" Freude am Grillen haben können, beweist Jutta Grimms Vegetarisch grillen. Das Buchlein, kaum größer als eine Postkarte, zeigt auf über 150 Seiten, was aus Obst, Gemüse, Kse, Tofu und Co. grilltechnisch herauszuholen ist. Ananas-Steaks, raffiniert gewürzte Tofuportionen, in Rhabarberblättern gegart und Kichererbsenkchlein brauchen sich wahrlich nicht vor ihrer tierischen Konkurrenz zu verstecken. Besonderes Bonbon dieses alternativen Grillbuches: Die Cartoons von Renate Alf. Sie lässt zwischen den Rezepten lustige Schweine ihrer Lieblingsbeschäftigung nachgehen: Grillen. Vegetarisch, natürlich. -- Anne Hauschild Kurzbeschreibung Wer sich vegetarisch ernährt, muss noch lange nicht die Einladung zum Grillabend ausschlagen! Denn es gibt sie, die Alternative zu Würstchen und Fleischspieß! Der Verlag über das Buch Wer sich vegetarisch ernährt, muss noch lange nicht die Einladung zum Grillfest ausschlagen! Denn es gibt sie, die Alternative zu Würstchen und Steak. Dieses Buch zeigt mit über 100 Rezepten, welche Köstlichkeiten vegetarisches Grillen jenseits von Folienkartoffeln bereithält. Die Rezepte reichen von gegrillten Gemüse- und Obstspezialitäten über Ksiges, Spieße und Bratlinge bis zu Steckerlbrot, Grillfladen und verschiedenen Marinaden natürlich vegetarisch und vollwertig. Bei Maiskolben mit Knoblauchbutter, Liebespfeln und knusprig gefüllten Champignons, Ksepfckchen, Kichererbsenkchlein, Gemsetortillas mit Salsa oder Crpes finden auch eingefleischte Grillfans leckere Alternativen zur heiß geliebten Bratwurst. Die Rezepte sind unkompliziert und lassen sich grillfreundlich vorbereiten. Außerdem werden wichtige Fragen rund ums Grillen beantwortet: Grillgeräte für draußen und drinnen, unkonventionelles und ökologisches Grillen, Tipps für den selbst gebauten Grill oder Alternativen zur Alufolie. Nicht nur für Vegetarier und nicht nur für laue Sommerächte! Ein beliebtes Mitbringsel zu jeder Grillparty! Der originelle Geschenkcharakter des Buchs wird durch die witzigen Cartoons von Renate Alf unterstrichen.