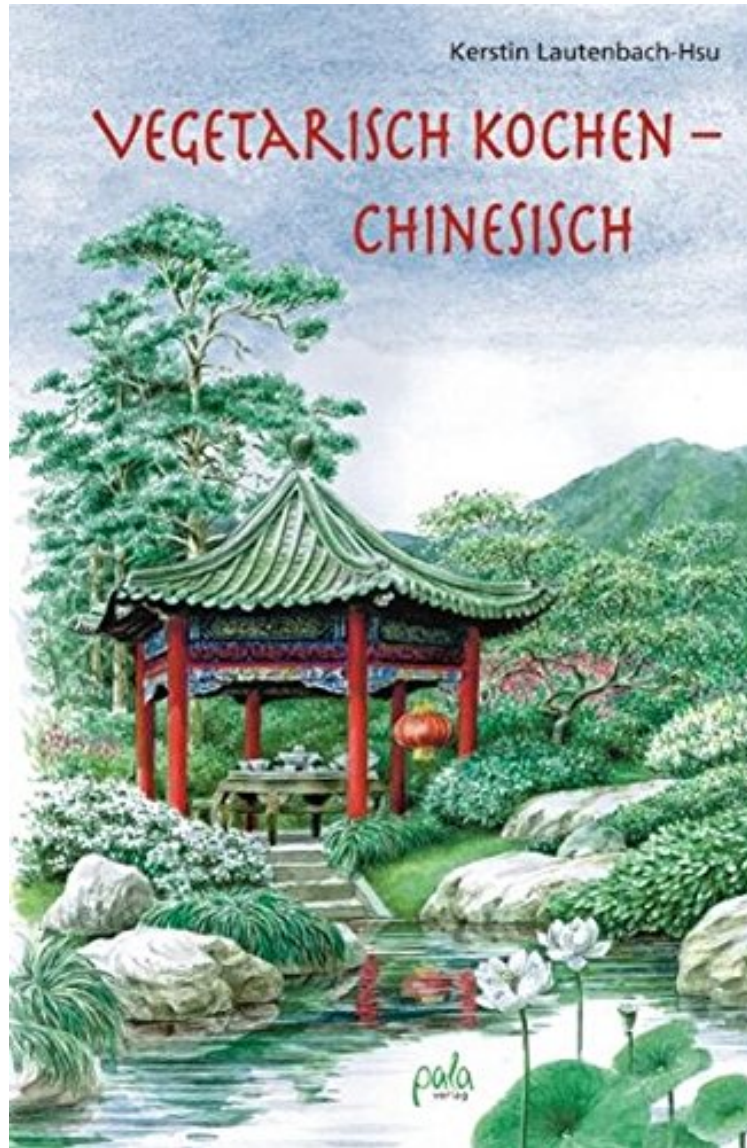


[Get free] Vegetarisch kochen - chinesisich

Vegetarisch kochen - chinesisich

Von Kerstin Lautenbach-Hsu
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #25148 in BcherVerffentlicht am: 2009-06-01Abmessungen: 8.43 x .59b x 5.631, Einband: Gebundene Ausgabe180 Seiten | File size: 53.Mb

Von Kerstin Lautenbach-Hsu : Vegetarisch kochen - chinesisich before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch kochen - chinesisich:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen17 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. endlich lecker chinesisich vegetarischVon Beatewunderbare Rezepte, endlich mal was anderes als "Buddhistische Fastenspeise" und ausserdem noch ziemlich authentisch. Einfach nachzukochen. Sehr gut gefllt mir auch, dass es ausserdem noch Hintergrundinformationen gibt und das Buch sehr persnlich gehalten ist. Fr Vegetarier und

Fleischesser, die chinesische Küche lieben. Habe es bereits verschenkt - und es kam sehr gut an. Schn wäre noch, wenn bei der Neuauflage die chinesischen Namen auch in chinesischen Schriftzeichen angegeben werden könnten. Vegetarisch kochen - chinesisch von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. naja Von rainer Das Buch ist nicht schlecht. Allerdings könnte ich in die Luft gehen, wenn bei den Zutaten "Gemsebrühe" steht, sogar bei den Suppen. Ich kauf mir kein Kochbuch um dann Fertigprodukte einzuarbeiten. Und man könnte zumindest hineinschreiben, woraus diese Gemsesuppe bestehen sollte (sollte ja auch eine chinesische sein), um diese selber zu machen. Schn wäre auch, wenn Bilder von den fertigen Gerichten abgebildet wären. 23 von 23 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wann gibt es eine Fortsetzung? Von Wolf Das Buch "Vegetarisch kochen - chinesisch" hat mich bereits nach dem Ausprobieren der ersten Rezepte und den super schmeckenden Ergebnissen vollends überzeugt. Das Buch enthält eine Vielzahl exzellenter Gerichte, die teilweise einfach nachzubereiten sind, sich aber dennoch durch eine besondere Raffinesse auszeichnen. Durch einige eigene Aufenthalte in China kann ich bestätigen, dass es sich durchweg um original-chinesische Gerichte handelt, die sich doch sehr von dem unterscheiden, was man aus hiesigen China-Restaurants kennt. So war ich begeistert, dass ich endlich mal ein Kochbuch gefunden habe, das den chinesischen Gerichten entspricht, die ich selbst kenne. Die Autorin empfiehlt im Vorwort ihres Buches einen mandschurischen Salat, nach dessen Rezept sie sich sofort nach dem Probieren in China erkundigt hat. Ich muss sagen, das war eine geniale Idee, denn der Salat ist bei meiner Familie dermaßen gut angekommen, dass er mittlerweile mindestens alle 14 Tage auf unserem Speiseplan steht. Ich habe ihn auch schon zu diversen Feiern mitgenommen. Normalerweise wird ja Salat sehr schnell matschig, wenn er länger im Dressing liegt, das ist bei diesem Salat völlig anders. Ich finde er wird immer besser, je länger er mariniert. Meine absoluten Favoriten sind die Jiaozi, die Klebreisplätzchen mit Gemse und das Mandelgelee. Super finde ich auch, dass die Autorin dem Leser zeigt wie er sogar seinen Frühlingsrollenteig selbst herstellen kann. Das Resultat war perfekt. Mit der Frühlingsrolle kann die aus dem Supermarkt nicht mithalten! Auf jeder Seite des Buches ist spürbar, wie viel Liebe die Autorin der chinesischen Kultur entgegenbringt und diese Begeisterung hat sie auch auf mich als Leser übertragen. Neben den schönen und geschmackvollen Illustrationen hat mir auch gefallen, dass alle Gerichte auch mit ihrem chinesischen Namen und mit chinesischen Schriftzeichen versehen wurden. Der Leser erfährt gleichzeitig noch viel Wissenswertes über die chinesische Kultur, was ich vielen anderen chinesischen Kochbüchern vermissen. Sehr gut fand ich auch, dass ich alle Zutaten ohne große Probleme im Handel bekommen konnte, sogar frische Lotoswurzeln für den Lotoswurzelalat waren kein Problem. Ich kann dieses Buch jedem wärmstens empfehlen, der sich für die Original-Chinesische Küche interessiert und sich von der Begeisterung der Autorin anstecken lassen möchte. In mir hat sie einen begeisterten Leser gefunden, der mit Sicherheit alle Rezepte ausprobieren wird. Ich hoffe, Frau Lautenbach-Hsu hat noch genug Rezepte für ein zweites Buch auf Lager.

Pressestimmen Ausgezeichnet als Deutschlands bestes chinesisches Kochbuch bei den Gourmand World Cookbook Awards 2009 - Best Chinese Cuisine Book 2009 -- Gourmand World Cookbook Award Kurzbeschreibung Die chinesische Küche gilt als eine der besten und abwechslungsreichsten der Welt. Kurze Garzeiten und frische Zutaten, die in Farbe, Geschmack und Form harmonisch aufeinander abgestimmt sind, zeichnen die Kostlichkeiten aus dem Reich der Mitte aus. Knackige Gemse aus Wok und Pfanne, gefüllte Teigtaschen und Dampfbrotchen, würzige Suppen oder kandierte Früchte sind einfach und schnell zubereitet. Die Vitamine bleiben beim Kochen erhalten, die Gerichte sind leicht und perfekt gewürzt. Rund 100 vegetarische Originalrezepte aus den verschiedenen Provinzen zeigen die kulinarische Vielfalt des riesigen Landes. Klassiker wie Frühlingsrolle, Tee-Eier, Mongolischer Feuertopf oder die 'Acht Kostbarkeiten' sind ebenso vertreten wie traditionsreiche Spezialitäten mit Tofu und Seitan, die Nichtvegetarier verblüffend an Fleisch- oder Fischgerichte erinnern. Eine Warenkunde und Anleitungen zu Schnitttechniken und Garmethoden ergänzen die Rezepte und machen auch Ungeübten das Nachkochen leicht. Darüber hinaus bietet das Buch detailreiche Einblicke in die chinesische Ess- und Trinkkultur, Tischsitten und Symbolik der Speisen. Ausgezeichnet als Deutschlands bestes chinesisches Kochbuch bei den Gourmand World Cookbook Awards 2009 - Best Chinese Cuisine Book 2009 über den Autor und weitere Mitwirkende Kerstin Lautenbach-Hsu lebt abwechselnd in Braunschweig und Shanghai und ist daher seit fast zwanzig Jahren in beiden Kulturen zu Hause. Durch ihren chinesischemmigen Ehemann und dessen Familie hat sie die asiatische Küche kennen und lieben gelernt. Die ganz eigene Tradition der chinesischen vegetarischen Küche, die sich von der hiesigen vegetarischen Kultur deutlich unterscheidet, schützt sie dabei besonders.