

(Read free) Vegetarisch kochen - indisch

Vegetarisch kochen - indisch

Von Yashoda Aithal

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #801884 in BcherVerffentlicht am: 2004-04-10Abmessungen: 8.43 x .55b x 5.75l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 62.Mb

Von Yashoda Aithal : Vegetarisch kochen - indisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch kochen - indisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen53 von 56 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. solides Kochbuch mit mehr als nur Standard-CurriesVon Ein KundeYashoda Aithal legt ein Kochbuch vor, das aus der wirklich vegetarischen Kochtradition Indiens stammt und auch fr deutsche Vegetarier eine kulinarische Alternative

bietet. Denn alle Zutaten werden nicht nur im Anhang erklärt, sondern finden sich - bis auf die Gewürze, die aber mittlerweile jeder Asienladen führt - auch im normalen Supermarkt. So kann sich der Laie in eine indische Geschmacksvielfalt einkochen, die meilenweit von den sogenannten vegetarischen Gerichten aus indischen Restaurants entfernt ist, welche zumeist nur eine Standardsoße für verschiedene Gemüse anbieten (denn viele indische Restaurants in Deutschland werden von Nordindern oder Pakistanis betrieben, deren eigene Küche kaum Vegetarismus enthält). Aithal stellt mit seinem Buchlein die indische Küche vor und lädt mit einfachen, unkomplizierten Rezepten zum Nachkochen ein. Gelungen! 19 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu hoher Aufwand für die praktische Alltagsküche Von Ein Kunde Die Rezepte in diesem Buch erfordern sehr viele Zutaten und sind aufwendig zu kochen. Von allen Büchern über indisch vegetarische Küche, die ich im Alltag benutze, war dieses Buch bisher am wenigsten hilfreich. Für Hobbyküche mag der Aufwand ja interessant sein, für die praktische Alltagsküche gibt es bessere Bücher. 7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Abwechslungsreiche Gerichte ohne viel Aufwand Von Fenriswolf mit Maulkorb Dieses Buch ist eine Bereicherung für alle, die gern indisch essen gehen und einmal selbst Gerichte zubereiten wollen, die sie allenfalls aus Restaurants kennen. Auch für alle an vegetarischer Ernährung Interessierten ist dieses Buch geeignet. Denn gerade die indische Küche bietet eine Vielzahl an vegetarischen und auch preisgünstigen Rezepten. Der Aufwand für die meisten Rezepte ist gering und die Zutaten sind in Supermärkten, Asialäden etc. erhältlich. Das Buch beinhaltet unter anderem Rezepte für Chutneys, Pickles, Fladenbrote, Gemüsegerichte und noch vieles mehr. Mehrere Menüvorschläge, ein Glossar der Zutaten und eine Liste mit Bezugsquellen indischer Lebensmittel runden das Buch ab. Darüber hinaus besitzt das Buch eine gute Gliederung, ein ansprechendes Schriftbild und vermittelt auf leicht nachvollziehbare Weise die Kochanleitungen. Ein Hinweis noch; das Buch beinhaltet keine Photos (wie keines der Kochbücher aus dem Pala-Verlag), nur ein paar S/W-Zeichnungen. Vom kologischen Gesichtspunkt aus betrachtet, ist das sehr vorbildlich. Ebenso wie die praktische Tatsache, dass die Seiten für Rezepte, statt für Hochglanzbilder genutzt werden. Aber das ist eine Geschmacksfrage. Ich persönlich ziehe eben eine Vielfalt an Rezepten Hochglanzbildern vor. Allein schon deshalb, um mir eigene Vorstellungen beim Lesen des Rezepts zu machen. Der Einband des Buches ist stabil, formschön und das Papier der Buchseiten (100 % Recyclingpapier) ist weder zu dick noch zu dünn.

Kurzbeschreibung Gerade die vegetarische Küche hat in Indien eine lange Tradition. In ihr spiegelt sich die Vielfalt des indischen Subkontinents mit seinen unterschiedlichen Sprachen, Kulturen und Religionen wider. Bestimmte Zutaten werden vorwiegend in bestimmten Regionen verwendet, und überall spielen spezielle Gewürze eine besondere Rolle. In diesem Buch findet sich eine breite Palette vegetarischer Gerichte aus allen Regionen des Landes, die ganz neue Geschmackserlebnisse versprechen und zum Ausprobieren anregen. über den Autor und weitere Mitwirkende Yashoda Aithal ist 1938 in Panambur/Karnataka an der Westküste Südindiens geboren, einer Region, die eine der feinsten Küchen Indiens hervorgebracht hat. Ihre ersten Kocherfahrungen machte sie mit vierzehn Jahren. 1963 - 1970 lebte sie in Chennai an der Ostküste Indiens, wo sie die Küche Tamil Nadus kennen lernte. Als sie 1970 nach Deutschland kam, waren nur wenige der indischen Gemüsesorten hier erhältlich. So begann sie, einige der indischen Rezepte mit dem hier verfügbaren Gemüse auszuprobieren. Seit Beginn der 1980er-Jahre ist sie als Dozentin in der Erwachsenenbildung tätig und bietet u.a. Kurse in der vegetarischen indischen Küche und über das Kochen nach den Prinzipien des Ayurveda an. Darüber hinaus betreibt sie einige vegetarische Restaurants und kulturelle Einrichtungen im Hinblick auf die indische Küche. Yashoda Aithal ist verheiratet und hat drei Kinder. Sie lebt mit ihrem Mann in Heidelberg und in Udipi/Karnataka.