

[Free download] Vegetarisch kochen - libanesisch

Vegetarisch kochen - libanesisch

Von Abla Maalouf-Tamer

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #1284740 in BcherVerffentlicht am: 2010-03-11Abmessungen: 8.54 x .55b x 5.63l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 63.Mb

Von Abla Maalouf-Tamer : Vegetarisch kochen - libanesisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch kochen - libanesisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ganz liebevoll!Von Sandra RadtkeJa, doch, man merkt die Liebe zur Heimat, so kitschig das auch klingen mag!!! Aber das nur mal so am Rande erwht.Als ich das Bchlein in den Hnden hielt, war ich erst etwas skeptisch. Vegetarisch ist eigentlich nicht so mein Ding... Aber ich habe flugs einiges nachgekocht, und bin begeistert.Durch meine Besuche im Libanon konnte ich auch schon in den Genuss einiger Spezialitten kommen, und finde, die Rezepte im Buch und im

Landes an sich stimmen ziemlich überein. Die Autorin kocht sehr "gesund" auch mit Vollkornmehl. Das finde ich zwar ein bisschen untypisch, aber zum einen schmeckt trotzdem sehr lecker, und zum anderen kann man ohne weiteres auf Weizenmehl umsteigen. ;) 35 von 38 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Erstklassiges libanesisches Kochbuch
Von SEDie libanesische Küche hat eine lange Tradition. Und sie hat eine lange vegane Tradition, da in der orthodoxen Fastenzeit keine tierischen Produkte erlaubt sind. So ist dieses wunderbare Kochbuch - auch wenn der Titel Milch und Eier vermuten lässt - ein rein veganes und es spricht nur von leckeren Gerichten, die auf das sofortige Ausprobieren warten. Wer leckere, einfach zuzubereitende, orientalische Rezepte sucht, ist hier genau richtig. Mit viel Liebe aufgemacht und mit persönlichen Randbemerkungen versehen, kommt dieses Buch daher, dass bei jedem (nicht nur vegetarischen) Liebhaber der orientalischen Küche nicht fehlen darf. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hatte mehr erwartet
Von anspruchsvolleEin wenig enttäuscht war ich schon beim Lesen dieses Kochbuches und beim Ausprobieren erst recht. Ich kann mir nicht vorstellen, dass die libanesische Küche derart fade ist (an Gewürzen also sehr gespart wird). Manchmal muss auch die Wassermenge zu hoch sein, denn es wurde sehr wässrig. Sicher sind auch ein paar gute Rezepte dabei, insgesamt war ich aber doch enttäuscht. Und Vollkornmehl mag ich an sich zwar sehr, landestypisch ist es aber wohl sicher nicht.

KurzbeschreibungMit rund 100 Originalrezepten aus ihrem Heimatland stellt Abla Maalouf-Tamer die Vielfalt der libanesisch-vegetarischen Küche vor. Neben Suppen, Salaten, aromatischen Gemüse- und Getreidegerichten, verführerischen Nachspeisen und erfrischenden Getränken stehen vor allem viele Vorspeisen zur Auswahl. Die kleinen Happchen wie Teigtaschen mit raffinierter Füllung und gebratenes oder gefülltes Gemüse sind auch ideal für Gäste und Feste! Alle Zutaten sind hierzulande leicht erhältlich, Warenkunde und Tipps zur Menüzusammenstellung helfen beim Einkauf und bei der Zubereitung. Informationen über Land und Leute sowie über die vegetarische Tradition der Landesküche, aber auch kleine Erzählungen der Autorin geben dem Buch zusätzliche Würze.
über den Autor und weitere Mitwirkende
Abla Maalouf-Tamer ist Libanerin und lebt seit 1990 mit ihrem Mann in Deutschland. Vor Jahren entdeckte sie, dass die libanesische Küche auch dem mitteleuropäischen Geschmack entspricht. Die vielen Freunde, die sie im Laufe der Jahre bewirten durfte, haben sie immer wieder ermutigt, die Küche ihres Heimatlandes in Deutschland bekannter zu machen. Sie fing deshalb an, libanesische und orientalische Kochkurse anzubieten und hat jetzt ihre Rezepte für dieses Buch aufgeschrieben.