

# Vegetarisch kochen mit Pilzen: Steinpilz, Seitling, Shiitake Co. - vollwertige Rezepte

Von Herbert Walker

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #930526 in BcherVerffentlicht am: 2011-04-01Abmessungen: 8.54 x .59b x 5.63l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 65.Mb

**Von Herbert Walker : Vegetarisch kochen mit Pilzen: Steinpilz, Seitling, Shiitake Co. - vollwertige Rezepte**  
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch kochen mit Pilzen: Steinpilz, Seitling, Shiitake Co. - vollwertige Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle

Rezepte für Fortgeschrittene Von Bijou Diese vegetarischen Rezepte (mit Abwandlungsvorschlägen für Veganer) sind für gebte Köche eine wahre Fundgrube. Nach einer kleinen Pilzwarenkunde, die mehr als 12 Pilzarten kurz beschreibt, gibt es eine Fülle von Rezepten, angefangen mit Salaten, Suppen und Eintöpfen, Gemüse- und Kartoffelgerichten sowie Nudeln, Aufläufen, Pfannen- und Ofengerichten, Saucen und Aufstrichen. Der Druck der Rezepte in zwei Spalten (links die Zutatenliste, rechts der Zubereitungsablauf) ist anfangs gewöhnungsbedürftig, aber auch sehr übersichtlich und praktisch, da auf diese Weise viele Wortwiederholungen vermieden werden. Außerdem passt so jedes Rezept auf eine Seite und kann kopiert zum Einkaufen mitgenommen werden. Der Autor ist selbst Restaurantbesitzer und Hobbykoch und hat schon viele Bücher im Pala-Verlag veröffentlicht. Es lohnt sich, seinen praxisgerechten Anweisungen zu folgen und (wie immer beim Pala-Verlag) auch ohne Fotos die Gerichte nachzukochen und schnell anzurichten. So manchen Fleischesser wird man ganz nebenbei damit überzeugen können, dass Pilze eine gesunde, umweltfreundliche und schmackhafte Alternative sind. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarisch kochen mit Pilzen Von Elke Bennighof Nochmal alle guten Rezepte mit Pilzen aus den anderen Büchern des Pala Verlages und weitere Rezepte zusammengestellt. Lecker leicht nachzukochen

Kurzbeschreibung Steinpilze im Brotteig, Krüterseitlinge mit Spätzle oder Eierkuchen mit Shiitake - Pilze bereichern pfiffig, abwechslungsreich und gesund die vegetarische Küche. Und das nicht nur im Herbst, der klassischen Pilzzeit, sondern das ganze Jahr hindurch: Denn neben Wildpilzen ist eine immer größere Auswahl kultivierter Zuchtpilze saisonunabhängig erhältlich. Was sich aus dieser Vielfalt in der Küche zaubern lässt, verrät dieses Buch in rund 100 vegetarischen und zugleich vollwertigen Rezepten. Neben traditionellen Spezialitäten wie Pfifferlingssuppe oder gefüllten Champignons bringen auch außergewöhnliche Gerichte wie Spargelragout mit Morcheln den natürlichen Pilzgeschmack zur Geltung. Der Autor stützt sich dabei auf eine kleine, aber feine Auswahl an Pilzen, die unkompliziert erhältlich sind: Neben Klassikern wie Steinpilzen, Pfifferlingen oder Champignons finden sich Krüterseitlinge, Austernpilze, Shiitake oder Morcheln. In kurzen Porträts werden diese beliebten Pilze in einer Warenkunde vorgestellt und wichtige Fragen wie 'Welcher Pilz passt zu welchem Gericht?' beantwortet. Daneben gibt das Buch fundierte Ratschläge zum Umgang mit Pilzen, zum Auswählen, Putzen, Verarbeiten und Konservieren. über den Autor und weitere Mitwirkende Der Diplom-Ingenieur und Betriebswirt (VWA) Herbert Walker, Jahrgang 1946, entschloss sich Mitte der 80er Jahre aus ethischen Gründen zur vegetarischen Lebensweise und fand dadurch den Weg zur Vollwertkost. Nach zwölfjähriger Tätigkeit im Baugewerbe absolvierte er bei Dr. Bruker seine Ausbildung zum Gesundheitsberater (GGB). Er betrieb von 1988 bis 1992 das vegetarische Vollwertrestaurant 'Salatschüssel' in Heidenheim und begann in dieser Zeit mit dem Schreiben. Seither ist er als Unternehmensberater für den Bau tätig und veröffentlichte insgesamt 6 Fachbücher über die Bauorganisation.