

[Library ebook] Vegetarisch kochen - trkisch

Vegetarisch kochen - trkisch

Von Katrin Eppler

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #302762 in BcherVerffentlicht am: 2010-04-01Abmessungen: 8.54 x .59b x 5.551, Einband: Gebundene Ausgabe180 Seiten | File size: 25.Mb

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

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolles KochbuchVon GerryIch habe ein Geburtstagsgeschenk fr eine vegetarisch kochende Freundin gesucht und bin auf dieses tolle Buch gestoen.Die guten Bewertungen haben mir bei der Entscheidung geholfen, dieses Buch zu bestellen.Ich selber bin Trkin und war positiv berrascht ber die tollen Original-Rezepte und die vielen wunderbaren

variantenreichen Rezepte. Da kann ich locker darber hinweg sehen, da hier keine Fotos vorhanden sind:-)Meine Freundin war ber ihr Geschenk berglekllich und hat sich wirklich sehr ber das Kochbuch gefreut.21 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich ein Kochbuch mit meinen LieblingsrezeptenVon Aygen"Die moderne trkische Kche hat ihre Wurzeln in der osmanischen Kche. Diese entstand durch die Verschmelzung, Verfeinerung und Weiterentwicklung nomadischer Kochtraditionen der aus Mittelasien eingewanderten Turkvlker mit den Kochtraditionen der sesshaften Bevlkerung Persiens, des Mittelmeerraumes und des Kaukasus." Seite 14Inhalt:Fr alle, die bisher meist nur den europischen Dner kannten, hat Katrin Eppler hier eine Zusammenstellung der bunten, traditionellen und vegetarischen trkischen Kche zusammengestellt.Die meisten Gerichte, die hier zu Lande bekannt sind, bieten nicht mal annhernd einen Einblick in die vielfltige trkische Kche. Neben den vegetarischen Rezepten fhrt uns die Autorin durch wichtige und hilfreiche Informationen, teilweise auch mit geschichtlichem Hintergrund durch das Land und stellt uns einzelne Regionen vor.Aufbau und Gestaltung:Die Gestaltung des Buches ist sehr gelungen. Beginnend mit einem kurzem Einblick in die trkische Geschichte und einem Register ber die verschiedenen Zutaten und Lebensmittel mit der passenden bersetzung. Hierzu gibt es zu jedem Rezept meist zum Abschluss einen kleinen Tipp oder gar schn gestaltet im Rahmen kleine Anekdoten oder Erklrunen zur Herkunft der Gerichte oder Lebensmittel selber.Die Rezepte selber, sind typisch traditionell trkisch und auch fr nicht regelmige und gebte Kche Dank der stichpunktartigen Anleitung einfach nachzukochen. Ich koche sehr gern und wollte einfach mal ein Kochbuch haben, mit Gerichten meiner Herkunft, die auch wirklich so beschrieben sind, wie wir sie kochen.Besonders gut gefllt mir auch die einfache aber liebevolle Gestaltung. Einzelne Kapitel sind mit schnen schwarz-weißen Zeichnungen aufgewertet und auch die Blumenranken um die kleinen Erluterungen sind einfach aber edel.Ob ber Land und Leute, Klima und Vegetation dieses Buch ist nicht einfach ein Kochbuch. Es zeigt einen kleinen Einblick in eine andere Kultur und wie breitgefchert die Kche eines Landes sein kann.Meine persnliche Meinung:Ein groes Danke an Katrin Eppler. Ich bin selber Trkin, doch obwohl ich die trkische Sprache beherrsche, habe ich beim Lesen hufig Schwierigkeiten. Deshalb habe ich mir natrlich ber die Jahre auch einige trkische Kochbcher in deutscher Sprache geholt und war dann immer sehr entuscht. Die Zusammensetzungen der Rezepte waren meist garnicht, wie ich sie aus meinem Elternhaus kenne und auch selber koche. Aber ich kann sagen, dass dieses Buch nicht nur mir, sondern auch meiner Familie gefallen hat. Selbst meine Mutter war mit ihren 64 Jahren begeistert und hat fleiig mitgekocht. Was soll ich sagen: Ich liebe unsere Kche und endlich habe ich ein Kochbuch voller Lieblingsgerichte.buecherkaffee.blogspot.de3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein gutes Kochbuch mit einfachen, leckeren RezeptenVon Ein KundeIch kann mich der positiven Renzension nur anschlieen. Es ist ein sehr gutes Buch mit den wichtigsten trkischen Rezepten, dazu noch vollwertig mit Vollkorn-Weizen- oder -Dinkelmehl. Ich habe schon einiges nachgekocht und was war sehr lecker.Im einleitenden Teil erfhrt man viel ber die Trkei, die einzelnen Regionen und die dort blichen Nahrungsmittel. Es gibt keine Fotos, dafr scheinen mir die Rezepte alle erprobt, was man nicht von jedem Kochbuch mit Hochglanzfotos sagen kann. Die Zutaten bekommt man auf Mrkten, in einem Bioladen oder einem trkischen Geschft.

KurzbeschreibungWer bei trkischem Essen nur an Dner und Kebap denkt, hat bisher kulinarisch viel verpasst. Dieses Buch zeigt: Die trkische Kche gilt zu Recht als eine der raffiniertesten Kchen der Welt. Mit einer Mittelmeerkste, die sich vom Bosphorus ber 1500 Kilometer nach Syrien erstreckt, ist die Trkei nicht nur politisch, sondern auch kulinarisch die Schnittstelle zwischen Europa und dem Orient.Durch das reiche Angebot an sonnengereiftem Gemse, wrzigen Krutern und Gewrzen und die Einflsse vieler Kulturen sind ber die Jahrhunderte vielfltige Kochtraditionen entstanden. Fr die Familie und stets willkommene Gste ist in der Trkei der Tisch auch mit vegetarischen Gerichten reich gedeckt. Kstliche Dips, Prees und Salate, eingelegtes Gemse und gefllte Weinbltter versprechen bereits als Vorspeisen hchste Gaumenfreuden.Zum Hauptgang schmecken in Olivenl geschmortes Gemse, raffiniert gewrzte Reis- und Bulgurgerichte oder Brek mit Gemse- und Schafsksefflung. Den Abschluss bilden Desserts wie Helva oder in Sirup eingelegte Feigen. ber 100 Rezepte, eine Warenkunde und Zubereitungstipps machen es leicht, die mediterranen und orientalischen Kstlichkeiten nachzukochen.ber den Autor und weitere MitwirkendeKatrin Eppler studierte Turkologie, Islamwissenschaften und Arabistik in Oxford, London, Istanbul und Teheran. Nach mehrjhrigem Aufenthalt in der Trkei wohnt sie heute in der Nhe von Stuttgart, reist aber immer noch regelmig nach Istanbul. Die passionierte Hobbykchin besucht dort mit Vorliebe die Gemsemrkte, stets auf der Suche nach neuen Zutaten und Gerichten.Begeistert blickt sie auch in die Kochtpfe ihrer trkischen Freunde, die ihr fr ihr Buch 'Vegetarisch kochen - trkisch' besondere Rezepte verraten haben.