

[Free read ebook] Vegetarisch mit Leidenschaft: Aus eigenem Garten

## Vegetarisch mit Leidenschaft: Aus eigenem Garten

Von Andi Schweiger

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #150219 in BcherMarke: Zabert Sandmann VerlagVerffentlicht am: 2014-03-01Abmessungen: 11.42 x .87b x 9.29l, 3.04 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 18.Mb

**Von Andi Schweiger : Vegetarisch mit Leidenschaft: Aus eigenem Garten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch mit Leidenschaft: Aus eigenem Garten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein beeindruckendes Kochbuch - nicht nur fr VegetarierVon LupoVegetarische Kochbcher gibt es inzwischen viele auf dem Markt, aber das Besondere an "Vegetarisch aus Leidenschaft" von Andi Schweiger ist die Tatsache, dass der Sternekoch oft auf Gemsesorten zurckgreift, die man sich auch als Hobbygrtner leicht im eigenen Garten selbst anbauen kann.Nach dem Vorwort und Andi Schweigers Biografie unterteilt der Autor sein Kochbuch in 4 Kategorien gem der 4 Jahreszeiten Frhling, Sommer, Herbst und Winter.Er stellt bei jeder Jahreszeit zunchst jeweils sein dazu passendes Lieblingsgemse vor, bevor anschlieend die Rezepte folgen. Alle Rezepte sind jeweils auf 4 Personen ausgerichtet und man findet fr jede Jahreszeit jeweils Vorspeisen (z.B. Suppen), dann hauptschlich Hauptgerichte und

einige Nachspeisen. Ich bin echt begeistert, wie viele Gerichte man in diesem Buch findet, hier kann man wirklich problemlos fast täglich etwas Neues ausprobieren. Die Rezepte sind unterschiedlich schwierig, d.h. es sind Rezepte dabei, die ich mir als Kochmuffel sofort zutrauen würde, aber auch anspruchsvollere, die ich erst mit etwas mehr Übung nachkochen werde. Manche Gerichte kann man schon mit wenigen, einfachen Zutaten nachkochen, für andere braucht man mehr und ungewöhnlichere Zutaten (z.B. Fenchelknollen, die ich persönlich noch nie verarbeitet habe). Ich denke, dass man in diesem Kochbuch sowohl Gerichte für den Alltag findet als auch anspruchsvolle Rezepte, wenn man vorhat für Freunde zu kochen und diese zu beeindrucken. Das Kochbuch ist richtig ansprechend und hübsch gestaltet und allein beim Durchblättern flutet mir schon das Wasser im Mund zusammen, wenn ich die schönen, großen Fotos mit den leckeren Speisen sehe. Ich habe direkt Lust bekommen mich in die Küche zu stellen und anzufangen das erste Gericht nach zu kochen. Fazit: Ein rundum gelungenes Kochbuch für alle Vegetarier oder solche, die es noch werden wollen. Absolut empfehlenswert! 10 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Buch das hungrig macht Von Curin Der bekannte Sterne- und Fernsehkoch Andi Schweiger präsentiert in seinem ersten Kochbuch vielfältige vegetarische Rezepte und stellt passend dazu einige Gemsesorten vor. Zunächst erfährt man etwas über Andi Schweiger persönlich in seinem Vorwort und in seiner Biografie. Dabei merkt man ihm deutlich seine Leidenschaft für das Kochen an. Geordnet sind die Rezepte nach Jahreszeiten und machen schon beim Betrachten Lust sie nachzukochen. Einige Rezepte scheinen mir allerdings für den Alltag etwas aufwendig und nicht so ohne Weiteres nachmachbar zu sein, da man meist die Zutaten nicht zu Hause hat. Dementsprechend müsste man einiges abwandeln und vereinfachen. Jedoch sind die Rezepte total kreativ auch wenn sie keinerlei Fleisch oder Fisch beinhalten und sind alles andere als langweilig. Obwohl ich keine Vegetarierin bin, spricht mich das Kochbuch sehr an und ich werde in Zukunft bestimmt einiges daraus nachkochen. Wer also glaubt, die vegetarische Küche sei fad und langweilig wird hier eines Besseren belehrt und von der Vielfaltigkeit von Gemüse usw. überzeugt. 6 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bildschöne vegetarische Küche Von Annelotta Andi Schweiger legt mit Vegetarisch mit Leidenschaft aus eigenem Garten sein erstes Kochbuch vor. Der Fernsehkoch mit eigenem Restaurant in München widmet sich hier als Nicht-Vegetarier ausschließlich der fleisch- und fischlosen Küche. Das macht das Buch für mich erst mal sehr sympathisch, denn wir essen nicht ausschließlich, aber doch sehr oft vegetarisch neomodisch wohl als Flexitarier bezeichnet. Außerdem suggeriert der Titel, dass man mit eigenem Gemsegarten hier ebenfalls gut bedient ist. Dies ist aber natürlich nicht zwingend notwendig. Zumal so manche Zutat sicherlich nur schwer in unseren Breitengraden gedeihen wird. Im Großen und Ganzen aber orientiert sich Andi Schweiger an den regional verfügbaren Gemsesorten und unterteilt sein Buch in vier Kapitel die vier Jahreszeiten. Mit über 130 Rezepten führt er uns durch ebendiese Jahreszeiten und man schwelgt in der ganzen Pracht der jeweiligen Zeit. Jedes Kapitel beginnt mit der Vorstellung vierer Lieblingsgemüse, die ausführlich vorgestellt werden. Die Rezepte sind sicherlich die eines Sternekochs. Da gibt es hier ein Schumchen, da Zucchini-Mikado und dort eine Kartoffel-Vanille-Emulsion. Damit muss man rechnen und es ist jetzt nicht bertrieben viel Sternekeche. Das meiste ist ganz gut und problemlos auch in der ganz normalen Küche nachzukochen. Aber es ist kein Buch mit vielen Leicht-und-Schnell-Gerichten für die tägliche Familienküche. Dessen sollte man sich vorher bewusst sein sonst erlebt man eine Enttäuschung. Unglaublich schön sind die Bilder des Fotografen Stefan Braun. Man schwelgt in der schlichten Schönheit des Gartengemüses und bewundert die toll arrangierten Bilder zu den Rezepten. Die Farben sind beeindruckend und so macht schon das Durchblättern richtig viel Freude. Freude am Bild und Vorfreude und Hunger auf die leckeren Rezepte!

Produktbeschreibung Aus eigenem Garten Gebundenes Buch

Kurzbeschreibung Vegetarisch kochen ist seit Jahren ein großer Trend doch noch nie ist die Gemseküche so virtuos interpretiert worden wie von Sternekoch Andi Schweiger. Der 38-jährige Freigeist mit eigenem Restaurant und eigener Kochschule in München ist nicht nur ein sensationeller Koch, sondern auch begeisterter Hobbygärtner. Sein Motto lautet: Frisch vom (eigenen) Beet auf den Teller. Dabei entstehen außergewöhnliche Kreationen wie Millefeuille von Kohlrabi und Kapstachelbeeren, Auberginen-Polenta-Strudel mit Tomaten-Mango-Salat oder Kartoffelkräpfen mit Roquefort-Lauch-Gemüse. Mit seinem ersten eigenen Kochbuch bringt der bodenständige Rebell Andi Schweiger so viel Abwechslung in die Küche, dass Vegetariern wie Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenflutet. Über den Autor und weitere Mitwirkende Andi Schweiger, geboren 1976 in Karlsruhe, wusste schon als Jugendlicher, dass er Koch werden möchte. Nach seiner Ausbildung im Sternrestaurant 'Fallert' im Schwarzwald kocht er in Vincent Klinks 'Wielandshöhe', im Londoner Hotel 'Dorchester' und in Münchens Hotel 'Mandarin Oriental' unter Holger Stromberg. 2003 wird er Küchenchef im 'Cocoon' und verwirklicht kurze Zeit später mit Holger Stromberg das Projekt '\*G\*Munich'. 2006 erfüllt er sich seinen Traum vom eigenen Restaurant 'Schweiger 2 Restaurant Showroom', dem im Jahr 2009 der erste Michelin-Stern verliehen wird. Seit dem gleichen Jahr ist er auch im Küchenteam der TV-Dokuserie 'Die Kochprofis' (RTL 2) zu sehen. 2013 eröffnet er seine Kochschule im Herzen Münchens.