

(Download) Vegetarisch nach Lust und Laune

Vegetarisch nach Lust und Laune

Von Rolf Hiltl

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #380961 in BcherVerffentlicht am: 2013-02-28Abmessungen: 10.28 x .79b x 8.66l, Einband: Gebundene Ausgabe190 Seiten | File size: 34.Mb

Von Rolf Hiltl : Vegetarisch nach Lust und Laune before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch nach Lust und Laune:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. bersichtliches Buch fr genussvolles Lesen und KochenVon Johanna aus KasselDer Autor Rolf Hiltl hat mit seinem Team ein schnes, bersichtliches und praktisches Koch-Buch geschaffen, an dem sowohl Kochanfnger, frisch gebackene Vegetarier oder Teilzeitvegetarier, als auch erfahrene vegetarische Kche ihre Freude haben werden.Das Buch ist folgendermaen aufgebaut: nach einem Gesprch des Autors mit dem Koch Beat Caduff zum Thema vegetarische oder Kche mit Fleisch folgen Suppen-, Salat-, Gemse-, Pasta-, Getreide-, und Tofu-Rezepte.Da Hiltl ein internationales Haus ist und bereits seit langem indische Gste bewirte, finden sich 19 indische Rezepte, gefolgt von 3 arabischen Rezepten. Mir gefllt besonders das Kapitel Chutneys und Soen mit 12 Rezepten, gefolgt vom einem kleinen Dessert-Kapitel. Abgerundet wird das Kochbuch von den Rezepten fr Drinks, viele davon vegan.Jedes Rezept hat auf einer Seite Platz und es gibt viele Fotos. Am Rand ist jeweils eine bersichtliche Zutatenliste. Der Name jedes Gerichtes wird vervollstndigt mit einem aussagekrftigem Untertitel.Das Besondere an dem Buch: Jedes Rezept ist mit Ordnungskrzeln gekennzeichnet, damit der Leser vor dem Nachkochen auf einem Blick sieht, welche Allergene dort

lauern könnten. Die Ordnungskürzel bestehen jeweils aus 2 Buchstaben S für Senf, Kn für Knoblauch usw. Für den alltäglichen Gebrauch ist das sehr wertvoll, zum Beispiel, wenn die Freundin keinen Sellerie verträgt (Se). Da man heutzutage vermehrt auf solche Unverträglichkeiten im Freundeskreis stößt, finde ich das hilfreich und es zeigt mir den Köchen-Profi. Nachgekocht haben wir bis jetzt das Steinpilzragout, das Auberginenfrikassee, das Gerstenrisotto und einige Drinks. Alles war lecker und die Koch-Beschreibungen waren gut nachvollziehbar. Interessant ist auch, zu erfahren, wie sich die Geschichte des Familienbetriebes über 3 Generationen entwickelt hat. Der eine wird diese persönliche Note mögen, der andere nicht. Dieses wunderbare Buch macht wirklich Lust auf vegetarisches Kochen. Das kommt nicht von ungefähr: es stecken 100 Jahre vegetarisches Kochen und Geschichte europäischer vegetarischer Lebensart darin. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fein und vegetarisch Von Tom101 Die Hiltl-Kochbücher sind allesamt ebenso alltagstauglich wie für festliche Essen konzipiert. Es sind Kochbücher, die nach einem Spontan-Kauf nicht einfach im Gestell verschwinden, sondern zu täglichen Kochhilfen aufsteigen. Ich bin selbst nicht Vegetarier und koche ausserordentlich gern mit Hiltl-Rezepten für mich oder meine vegetarischen FreundInnen. 3 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hiltl fuer zu Hause Von M. W. Rezepte gut zum nachkochen. Vorräte einfach aufzustocken. Wunderbar illustriert. Gaumenfreuden garantiert. en guete!

Kurzbeschreibung Das Haus Hiltl in Zürich ist laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Zur Feier des hundertjährigen Bestehens 1998 sammelte Rolf Hiltl die besten Rezepte des letzten Jahrhunderts und veröffentlichte sie im Buch Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune. Das Buch wurde ins Französische und ins Englische übersetzt und weltweit über 100 000 Mal verkauft. Nun wurde es aufgefrischt und ergänzt, dem Ursprung und den Wurzeln ist es jedoch treu geblieben. Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune entspricht dem modernen Lifestyle, der Gesundheits- und Umweltbewusstsein mit Genuss und Ästhetik verbindet. über den Autor und weitere Mitwirkende Die Familie Hiltl führt das älteste vegetarische Restaurant der Welt, das Haus Hiltl in Zürich, seit 1898. Heute arbeiten rund 200 Menschen aus über 50 Nationen im Betrieb, welcher längst nicht mehr 'nur' ein vegetarisches Restaurant ist, sondern sich als