

(Download pdf ebook) Vegetarisch (Teubner kochen)

Vegetarisch (Teubner kochen)

Von Unbekannt

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #122030 in BcherMarke: TeubnerVerffentlicht am: 2015-02-07Abmessungen: 9.84 x 1.06b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe320 Seiten | File size: 75.Mb

Von Unbekannt : Vegetarisch (Teubner kochen) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch (Teubner kochen):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte und super Qualitt fr den Preis!Von FamilieDas Buch hat eine tolle Qualitt. Ordentliches Hardcover und gutes Papier.Man bekommt tolle Informationen zu verwendeten Lebensmitteln und eine groe Auswahl an Rezepten.Ich selbst bin Koch von Beruf und habe viele neue Erkenntnise gewinnen knnen.Seid dem ich das Buch habe, kommen immer fter vegetarische Gerichte auf den Tisch!1 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht zu empfehlenVon Michael Laux-WambachIch war enttuscht ber dieses vegetarische Kochbuch, es hat meine Erwartungen nicht getroffen. Es ist ein typisches, langweiliges, vegetarisches Kochbuch, ohne den Pfiff den viele andere (gnstigere und bessere) vegetarische Kochbcher zu bieten haben.4 von 9 Kunden fanden die folgende

Rezension hilfreich. lesemerwert.de Von Edgar Hlswitt Kennen Sie schon die tollen Bcher von TEUBNER rund um Kche und Kulinarik? Wir mchten hier das neu erschienene Kochbuch TEUBNER kochen: VEGETARISCH vorstellen, das uns in der Buchhandlung wegen seiner herausragenden illustrativen Aufmachung, sowie den verfhrrerisch fotografierten und lecker prsentierten Delikatessen aufgefallen ist. Schon beim Betrachten der lecker zubereiteten Gerichte und Lesen der Rezepte lief uns das Wasser im Mund zusammen und wir sprten frmlich den Geschmack der frischen, knackigen pflanzlichen Zutaten und sonstigen fleischlosen Leckerbissen auf der Zunge. Und weil vegetarisches Essen uns ausgezeichnet schmeckt und zudem noch gut vertrglich und gesund ist, haben wir das Kochbuch TEUBNER kochen: VEGETARISCH zu Hause nher in Augenschein genommen. Zunchst einmal ist festzuhalten, dass das Buch sehr verstndlich geschrieben und bersichtlich gegliedert ist. Angefangen von 1. KLEINIGKEITEN, 2. SALATE, 3. SUPPEN UND EINTPFEN, geht es weiter ber 4. PASTA; REIS CO., 5. KARTOFFELN UND GEMUSE weiter bis zum 6. und letzten Kapitel TOFU UND KSE. Unter jeder dieser Rubriken sind dann zunchst inklusive der entsprechenden Seitenangabe kurz die dazugehrigen Gerichte nebst den empfohlenen Beilagen aufgefhrte. Einige Rezepte in TEUBNER kochen: VEGETARISCH, die uns besonders angesprochen und zum Nachkochen anregt haben, seien hier verraten: Kartoffel-Pltzchen mit Brlauch-Tzatziki, Bauernsalat mit Mohn-I-Dressing, Kartoffelsalat mit Radieschen und Rucola, Lwenzahnsalat mit Akazienbltendressing, Waldpilz-Eintopf mit Semmelknidelchen, Kichererbsen mit Fladenbrot und Joghurtdip, Indische Linsensuppe, japanische Misosuppe, Nudeltaschen mit Frhlingskrutern, Cannelloni mit Auberginen-Einkornfllung, Schwarzwurzel-Bulgur mit Minze und Five Spices, Polentaschnitten mit Steinpilzfllung, Grnkernkchlein mit Schmorgurken, Rosenkohl in Currysauce mit Reis-Cakes, gebratener Krbis in Tamarindensauce, Spargel mit Peperonata-Polenta und Curry-Hollandaise, Spitzkohl-Rouladen mit Weissweinsauce, Tofu-Piccata mit Tomaten-Orangen-Sauce, Ksesptzle mit Spinat und Fondutacreme, Gorgonzola-Ravioli mit Aprikosenchutney und viele, viele mehr. Bon appetit! Aber nicht nur jede Menge interessante und fantasievolle Veggi-Spezialitten aus aller Welt, sondern auch kstliche Zutaten und Beilagen knnen mit Hilfe des Buches selber hergestellt werden: Zum Beispiel verschiedene Gewrzsalze, feine le, exotische Frucht-Chutneys, Vinaigretten, Mayonnaisen, vegetarische Fonds fr Suppen und Soen, sowie Soenklassiker zu Gemse. Auch frische Naturprodukte die unentbehrlichen Grundlagen vieler im Kochbuch prsentierten vegetarischen Gerichte werden vorgestellt: Spezielle Zichorien-Blattsalatsorten, heimische Wildkruter, Pilzsorten, Wurzelgemse, Spinat und Mangold, echtes und unechtes Getreide, Topinamburknollen, Kartoffeln- und Skartoffeln, MeereseGemse, Sprossen aus Samen, Nsse, heimische und asiatische Kohllarten. Jeder noch so kleine, fr die Zubereitung wichtige Schritt ist genau erklrt und nachfolgende Fragen bleiben keine Fragen mehr: Wie stellt man klassischen Nudelteig her und formt daraus verschiedene Nudelsorten, wie Nudeltaschen, Raviolis, Schupfnudeln, Ksesptzle oder Gnocchis? Wie kocht man Polenta und Currys? Wie bereitet man Griesklsschen fr Suppen, sowie Tofu und Tempeh pikant zu. Selbstverstndlich fehlen auch keine wichtige Angaben zu Herstellungszeit und Niveau. Zahlreiche wertvolle Infos und Profi-Tipps, z. B. wie man am besten Kchenkruter abzupft und zerkleinert, junge Artischocken vorbereiten und gart, asiatische Aromen reibt, schneidet und verarbeitet, runden das Kochbuch gelungen ab. Haben Sie jetzt auch Lust zum Nachkochen, zum geschmackvollen Anrichten und Genieen bekommen? TEUBNER kochen: VEGETARISCH tritt den Beweis an, dass gute, nahrhafte und abwechslungsreiche Ernhrung ohne Fleisch nicht nur mglich, sondern ein besonderer lukullischer Genuss sein kann. Die Lektre, in denen es jede Menge kulinarische Highlights zum Nachkochen zu entdecken gibt, verdient einen Platz im Kchenregal aller Liebhaber/innen anspruchsvoller vegetarischer Gaumenfreuden. Interessant fr Hobbykche ist auch die kostenlose TEUBNER Kochen-App fr iOS und Android: Einfach Lieblingsrezepte mit dem Smartphone scannen, in der App speichern und verwalten. Das 318 Seiten umfassende attraktive, reich bebilderte Kochbuch TEUBNER kochen: VEGETARISCH (ISBN 978-3-83338-4305-1) der Spitzenklasse von TEUBNER dem Verlag fr anspruchsvolle Rezepte, ausfhrliche Kchenpraxis und informative Warenkunde liegt als gebundene Ausgabe vor und kostet 29,99. Ein schner Geschenktipp fr den anstehenden Muttertag, aber natrlich auch fr jeden anderen Anlass, oder zum sich selbst beschenken. Viel Spa beim Kochen! lesemerwert.de

Produktbeschreibung 2015 Vegetarisch , Teubner kochen , Deutsch, 500 Fotos - zahlr. Ill. Pp. 25 cm Mnchen 320 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Themenkochbcher]

Kurzbeschreibung Spiegelei war gestern. Mit TEUBNER kochen Vegetarisch kochen jetzt auch Einsteiger wie die Profis. In ber 60 spannenden Gerichten entdecken sie hier die Welt der Spitzenkche. Alles wird ganz einfach nachkochbar dank der wichtigen Infos direkt beim Rezept: Passende Warenkunde, grundlegende Kchentechniken oder spannende Hintergrundberichte ergnzen jedes Rezept perfekt. Und dank einer klaren Kennzeichnung ist auch sofort zu ersichtlich, wie anspruchsvoll ein Rezept wirklich ist. Das alles in ein tolles, modernes Layout gepackt macht diese Reihe zum Muss fr jeden, der schonmal mit der Sternkche geliebugelt hat. Tolles Plus: Mit der kostenlosen App lassen sich alle Rezepte auch aufs Smartphone laden.