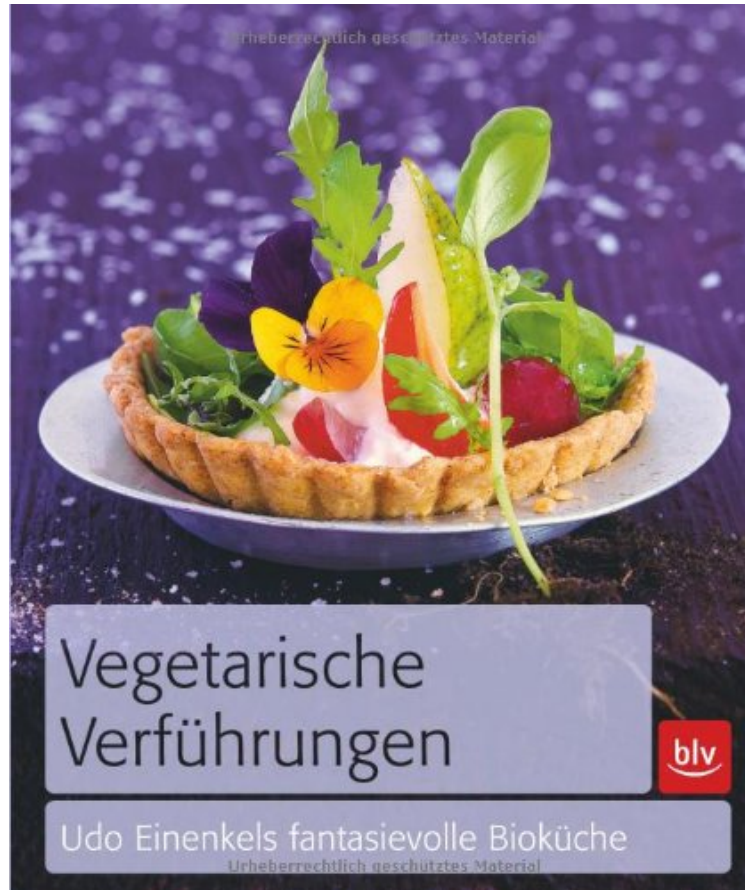


(Read and download) Vegetarische Verführungen: Udo Einenkels fantasievolle Biokche

Vegetarische Verführungen: Udo Einenkels fantasievolle Biokche

Von Udo Einenkel

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #206185 in BcherVerffentlicht am: 2011-03Abmessungen: 10.67 x .98b x 9.13l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 49.Mb

Von Udo Einenkel : Vegetarische Verführungen: Udo Einenkels fantasievolle Biokche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarische Verführungen: Udo Einenkels fantasievolle Biokche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegi DeluxeVon SpicerUdo Einenkel liefert den Beweis, dass vegetarisches Essen nicht blo gut sondern spektakulr sein kann. Hier ist ein Spitzenkoch am Werk, der genau wei wie man mit (teils) einfachen Zutaten raffinierte Ergebnisse zaubert. Ob Semmelkndel mit Schwammerlsauce, Wirsingkle mit Spitzmorchelrahm, Chili con Frijoles mit Mexican Cigars oder Hirseflammeri mit Holunder-Apfel-Kompott... die Rezepte sind zugnglich gestaltet, die Resultate gigantisch. Die Mennamen wie "Heimweh Mixed in Germany", "I was born for luxury" und "Yoga a gogo" zeigen, dass der Chef des legendren Restaurant Abendmahl seinen Sinn fr Humor und "Erlebnisgastronomie" bewahrt hat. Das Buch ist ein Must Have nicht nur fr vegetarische Kche sondern fr alle denen beim Stichwort vegetarisch das trbe alte Ratatouille oder Broccoli-Auflauf einfallen. Spice up your life, hier liegt die Zukunft!So gut wie die Rezepte sind auch die Fotos, die grtenteils vom Autor stammen: Kompositionen die fr sich schon Kunstwerke sind und wirklich Lust

auf's Kochen machen. Einzige Kritik: Die Cover-Gestaltung und auch der Titel sind etwas bieder. Wer verspricht nicht alles eine sinnliche Entführung die sich dann wie ein Ritt durch eine kulinarische Wüste anfühlt? Da hat wohl der Verlag Angst gehabt aus dem gewohnten Kochbuchschema auszubrechen. 6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. yummy oohm Von yogamonki Das erste Kochbuch von Udo Eickenel ist eine usserst gelungene Premiere. Die Rezepte sind abwechslungsreich und es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders die Rezepte für Frühstück haben meine Begeisterung geweckt. Die selbst gemachte Nuss-Schokokreme, Cashew-Dattel-Creme und Mohnbutter sind jetzt ständig in unserem Kühlschrank vertreten. Es hat mich angenehm überrascht, wie leicht so leckere und trotzdem gesunde Aufstriche selbst herzustellen sind. Für das schnelle Tomatenketchup benötige ich weniger Zeit als für den Gang zum Supermarkt und schmecken tut es fantastisch. Der Kohlrabi-Mohnsalat ist in 5 Minuten fertig und kommt mindestens einmal die Woche auf den Tisch. In diesem Kochbuch gibt es aber auch genug Sätze für die anspruchsvolle Küche, wie z.B. der himmlische Honig-Thymian-Jus. Zugegeben sehr aufwendig in der Zubereitung aber dann kann man ihn mit allen möglichen Gerichten kombinieren. Die Nachtische sind allesamt Perlen, die nicht nur verwöhnen sondern auch nähren. Das Kochbuch ist auch sehr schön zu lesen. Wichtige Informationen über Gesundheit und Umwelt sind kurz und knackig dargestellt, so dass kritische Fakten leicht zu merken sind. Die Fotos sind wunderschön, die Einleitungen zu den Rezepten kreativ und humorvoll geschrieben. Nach so einer Premiere freue ich mich jetzt schon auf die Fortsetzung. 4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Voll(wertig) lecker!!!! Von Reise Ich freue mich sehr über dieses Kochbuch. Ich habe schon fast alles ausprobiert und es schmeckt einfach super. Einfach mal ein schönes Kochbuch für die Vollwertkost. Meine Familie ist ebenfalls begeistert. Sensationell: die "Kernigen Brötchen" und der "Schnelle Tomatenketchup". Endlich ein Ketchup ohne Zucker und mal eben zubereitet. Ich freue mich schon auf das nächste Buch mit vielleicht ein paar mehr Salatrezepten.

Kurzbeschreibung Ursprünglich wollte Udo Eickenel Rockstar werden. Doch dann wechselte er ins kulinarische Showbusiness, brachte statt der Gitarrensaiten den Kochlöffel zum Schwingen und machte sich mit seinem legendären Bio-Restaurant "Abendmahl" weit über Berlin hinaus einen Namen. Als ausgebildeter Gesundheitsberater, überzeugter Vegetarier und kreativer Foodfotograf bringt er nun eine ganz neue Qualität in die Riege der vegetarischen Kochbücher. "Vegetarische Verführungen" (BLV Buchverlag) präsentiert fantasievolle Rezepte aus frischen Bio-Produkten überraschend inszeniert und brillant fotografiert. Die Rezepte reichen von Vorspeisen, Salaten und Suppen über Hauptgerichte bis hin zu Desserts und Frühstücksvariationen. Eickenel verwendet ausschließlich gesunde Bio-Produkte vegetarisch, vitalstoffreich, vollwertig. Statt Auszugsmehl wird ausschließlich Vollkornmehl verwendet und die Süng erfolgt mit Honig oder süßen Früchten. Wer glaubt, solche Gerichte schmecken schon per se langweilig und reizlos, wird durch die verführerischen Kreationen Eickenels vom Gegenteil überzeugt. "Vegetarische Verführungen" ist ein Kochbuch für alle jene, die Ernährung mit einer ganzheitlichen, nachhaltigen Lebensweise verbinden und dennoch auf Ästhetik und Genuss nicht verzichten möchten. Und echte Qualität so sieht es Eickenel muss nicht zwangsläufig mit viel Aufwand verbunden sein. Frei nach dem Credo: "Ein guter Song klingt auch im Kofferradio. Ein gutes Rezept funktioniert auch auf dem Campingherd. Udo Eickenel ist Profi-Koch, regelmäßig geprüfter Gesundheitsberater und ein erfahrener Foodfotograf. Zum Kult-Koch wurde er als Betreiber des Bio-Restaurants Abendmahl in Berlin, das mit Events wie Essen im Dunkeln und Tadeliche Desserts große Medienresonanz fand. Heute leitet er seine eigene Bio-Kochschule, hält Seminare über gesundes Essen und spezialisierte sich auf Foodfotografie zur Vollwerternährung. über den Autor und weitere Mitwirkende Udo Eickenel ist Profi-Koch, regelmäßig geprüfter Gesundheitsberater und ein exzellenter Foodfotograf. Zum Kult-Koch wurde er als Betreiber des Bio-Restaurants Abendmahl in Berlin, das mit Events wie "Essen im Dunkeln" und "Tadeliche Desserts" große Medienresonanz fand. Heute leitet er seine eigene Bio-Kochschule, hält Seminare über gesundes Essen und spezialisierte sich auf Foodfotografie zur Vollwerternährung.