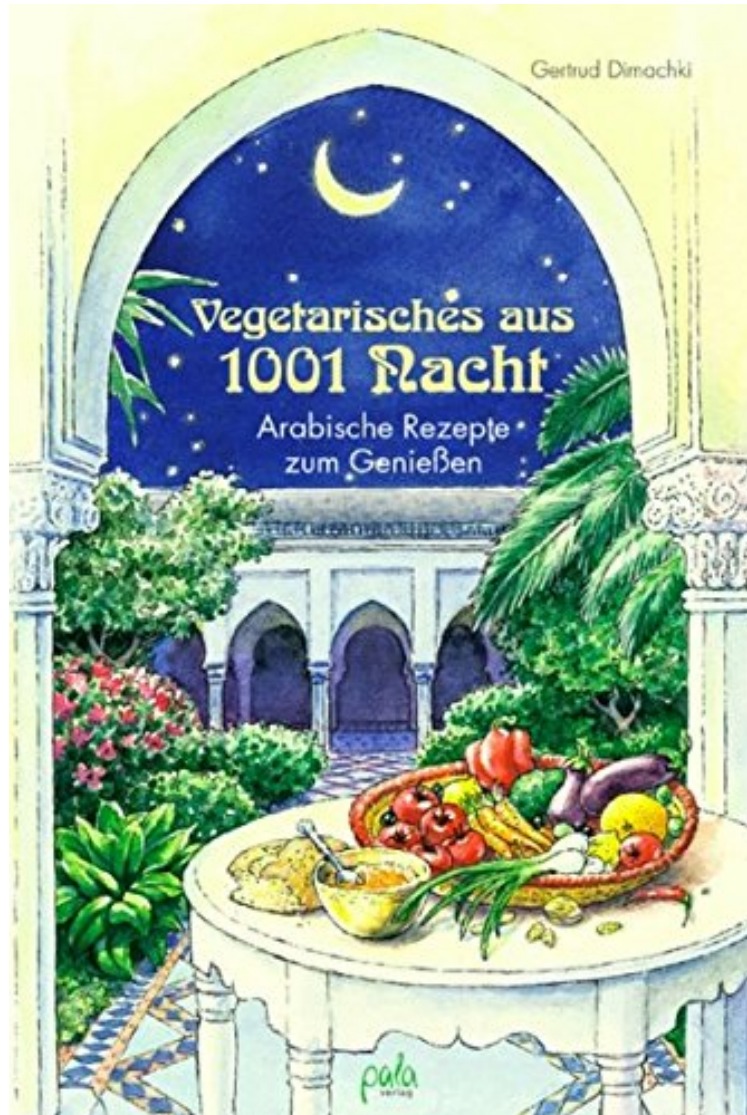


(Mobile ebook) Vegetarisches aus 1001 Nacht. Arabische Rezepte zum Genieen

Vegetarisches aus 1001 Nacht. Arabische Rezepte zum Genieen

Von Gertrud Dimachki

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #85224 in BcherVerffentlicht am: 2007-10-10Abmessungen: 8.50 x .55b x 5.63l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 72.Mb

Von Gertrud Dimachki : Vegetarisches aus 1001 Nacht. Arabische Rezepte zum Genieen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisches aus 1001 Nacht. Arabische Rezepte zum Genieen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen19 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarische KcheVon Christa FrackmannIch habe einige Rezepte aus diesem Buch ausprobiert und bin zu dem Ergebnis gekommen, dass die Rezepte fr meinen Geschmack einen zu neutralen Eindruck hinterlassen. Es ist nichts sehr spezielles zu finden, und ich finde die einfache Art die verschiedenen Gerichte zu wrzen verlieren sich im nichts.

Da ich schon lange vegetarisch esse und viele Rezepte kenne, die auf dieser Basis zubereitet werden, wundere ich mich. Ich habe im Orient fleischlose Gerichte gegessen, die wirklich lecker waren und war etwas enttäuscht von diesem Kochbuch. 37 von 41 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Essen gegen das Heimweh Von Ein Kunde Als ich dieses schöne kleine Buchlein in Händen hielt und anfang darin zu blättern verflog gleich mein "Heimweh" nach Arabien. Wunderschöne, leckere Gerichte, meist leicht zuzubereiten und einfach zum Genießen. Besonders schön ist, dass hier einmal die vegetarische Seite des Orients vorgestellt wird, die in anderen arabischen Kochbüchern leider oft untergeht. Als Veganerin kann ich dieses Buch auch meinen MitstreiterInnen empfehlen, denn die Rezepte sind entweder schon vegan oder sehr leicht zu veganisieren. Ein wunderbares Buch, das authentisch und mit einigen Extraintfos abgerundet einfach gelungen und (besonders zu diesem Preis) uerst empfehlenswert ist. 1 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. langweilig und uninspiriert Von EHKochbcher sind für mich eine Quelle der Inspiration. Mir geht es dabei weniger um genaue Mengenangaben als um interessante Kombinationen von Zutaten, Wrzungen und Kochtechniken bzw. Zubereitungsarten. Weil ich mal vegetarisches Kochen ausprobieren wollte und die orientalische Küche sowieso sehr sehr schmackhaft finde, hab ich mir dieses Buch bestellt. Wo für auch immer geschrieben, als Kochbuch und Ideengeber für eine abwechslungsreiche, orientalisches inspirierte vegetarische Küche nicht geeignet. Zum Abgewöhnen. - Deshalb zurückgegeben. (Ich bewerte nicht, ob die Rezepte funktionieren und, ob die Mengenangaben stimmen.) (Tipp für's vegetarische Kochen: Das große vegetarische indische Kochbuch, das es leider nur noch antiquarisch gibt.)

Kurzbeschreibung Lassen Sie sich einladen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ins Morgenland. Der Tisch ist auch für vegetarisch lebende Menschen reichlich gedeckt. Bereits die Vorspeisen lassen keine Wünsche offen. Bei einer richtigen arabischen Vorspeisentafel ist der Tisch über und über mit kleinen Schälchen und Tellern bedeckt. Gemüse- oder Bohnenprees, gefüllte Teigtaschen, Salate, Joghurtgerichte und reichlich Fladenbrot stehen bereit. Wenn dann (hoffentlich) noch Platz im Magen ist, geht es weiter mit Hauptgerichten, die meist aus sonnengereiftem Gemüse und Hülsenfrüchten oder Getreide zubereitet werden. Zum Abschluss, in arabischen Ländern oft Stunden später, stehen dann noch so Kostlichkeiten parat. Neue Geschmackserlebnisse bieten Rezepte aus: Saudi-Arabien, Jemen, Oman, Kuwait, Irak, Syrien, Ägypten, Jordanien, Palästina, Jerusalem, Libanon, Libyen, Algerien, Marokko und Tunesien. Dieses Buch zeigt erstmalig die Fülle des arabisch-vegetarischen Speisezettels. Viele landestypische Gerichte, aber auch solche, die überall in der arabischen Welt bekannt sind, werden vorgestellt. über den Autor und weitere Mitwirkende Gertrud Dimachki ist seit 1960 mit einem Syrer verheiratet. Mehrere Jahre verbrachte sie in Damaskus (Syrien), Kairo (Ägypten) und Casablanca und Marrakesch (Marokko). Nach einigen Jahren in verschiedenen Städten Deutschlands lebt sie nun in Nidda-Oberwiddersheim (Hessen). Von ihrer Schwiegermutter in die Geheimnisse der arabischen Küche eingeweiht, hat die Autorin bald ihre Liebe zu dieser besonderen Küche entdeckt. Bei ihren Aufenthalten in den verschiedenen Regionen und Ländern konnte sie eine Vielzahl von Rezepten und Geschichten sammeln, Freunde und Bekannte haben ihre Sammlung komplettiert. Während sie früher noch spezielle Zutaten für die Gerichte selbst von ihren Reisen mitbringen musste, freut sie sich heute darüber, dass orientalische Gewürze oder frische Kräuter wie Korianderblätter auch bei uns zu bekommen sind.