

(Mobile book) Von der Schale bis zum Kern - Vegetarische Rezepte, die aufs Ganze gehen

Von der Schale bis zum Kern - Vegetarische Rezepte, die aufs Ganze gehen

Von Bernadette Wrndl, Gunda Dittrich (Fotograf)
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #315560 in BcherMarke: BrandsttterVerffentlicht am: 2014-01-31Abmessungen: 9.69 x .98b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 76.Mb

Von Bernadette Wrndl, Gunda Dittrich (Fotograf) : Von der Schale bis zum Kern - Vegetarische Rezepte, die aufs Ganze gehen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Von der Schale bis zum Kern - Vegetarische Rezepte, die aufs Ganze gehen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EmpfehlenswertVon GeminiEin sehr interessantes Buch mit allerlei Ideen fr alle, die "mehr" aus ihrem Obst und Gemse machen wollen. Was mir an diesem Buch fehlt, sind Hinweise zur Lagerungsfhigkeit einzelner Reste, denn nicht immer ist gengend Zeit da um alle Anteile sofort zu verarbeiten. Dass das Buch (noch) nicht als E-Book verlegt wurde ist fr mich ein kleiner Wermutstropfen.17 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolle rezepte und anregungen - aber auch fehlerVon blg2110Die Rezepte regen zum Ausprobieren an, auch die Fotos machen Appetit auf allerlei Vegetarisches und was bisher probiert wurde war einfach kstlich!Leider sind aber immer wieder

Fehler in den Rezepten: Bei den Sesam-Koriander-Karotten ist der Koriander nur im Namen zu finden, beim Rhabarber sind auf der Zutatenliste Erdbeeren, die weder in Anleitung noch Bild vorkommen, ..Daher auch nur 3 Sterne - bei so einem Kochbuch hätte ich mehr Sorgfalt in der Ausführung erwartet. 18 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vollständige Verwertung von pflanzlichen Nahrungsmitteln: leckere Rezepte Von Johanna aus Kassel Dies Buch zeigt, mit vielen leckeren, unkomplizierten Rezepten, wie man beim Kochen alle Teile einer Pflanze verwertet. Zum einen ergibt das eine Einsparung von Haushaltskosten, aber auch an Mil. Wussten Sie, dass man aus Aprikosenkernen leckeres Eis machen kann, aus Apfelschalen einen wohlschmeckenden Tee und dass die Apfel-Kerngehäuse das meiste Pektin enthalten und damit gut für einen Sirup oder einen Aufstrich sind. Das ganze Buch ist hochwertig verarbeitet, mit Fotos sehr schön gestaltet und übersichtlich aufgebaut. Man findet sich als Leser sofort zurecht. Es gibt gut gewählte Piktogramme, die am Buch-Anfang erklärt sind: ein gefüllter Kreis steht für die Verarbeitung der ganzen Pflanze im aktuellen Gericht. Bei jedem Gericht sind diese Piktogramme angegeben. Schwarz gekennzeichnet ist immer, welcher Teil aktuell verwertet wird. Piktogramme machen einen Text übersichtlich, sind hilfreich, wenn man vor dem leeren Kühlschrank steht und z. B. nur noch die Schale eines Gemüses oder z. B. von der Zitrone hat. Dann macht man leckeres Zitronen-Salz, eben aus der Zitronenschale. Mir gefallen diese genialen Rezepte, die wirklich alles verwerten, bzw. einige Pflanzenteile werden beiseite gelegt und dann in einem anderen Rezept weiterverarbeitet: Gerichte, die mit wenig Zutaten zurecht kommen und gut schmecken. Die Zutaten sind bei der Autorin zwar frisch aus dem Garten, sind aber in den meisten Supermärkten erhältlich. Es gibt auch viele wertvolle Tipps, ob ein Gericht sehr schnell geht, mit welchem anderen Gericht man es kombinieren kann, usw. Fazit: sowohl für Koch-Anfänger, Hausfrauen mit Familie, aber auch für erfahrene Köche und Köchinnen, die gerne mal was ganz Neues probieren mögen empfehlenswert. Das Geld für dieses hochwertig verarbeitete Buch hat man wohl nach 10-12 Wochen wieder rein geholt, wenn man konsequent viele Rezepte nachgekocht hat. Die Bewertungen kosten Zeit, daher freue ich mich auf Ihren "hilfreich"-Klick

Produktbeschreibung Vegetarische Rezepte, die auf's Ganze gehen Gebundenes Buch Haben Sie schon einmal selbst Karotten aus frischem Erdreich gezogen und den Duft des Karottengeruchs bewusst wahrgenommen? Brokkoliköpfe zubereitet und ein wenig bedauert, dass Sie für die kräftigen Stängel, die eigentlich den größeren Teil dieses Gemüses ausmachen, keine Verwendung hatten? Wenn wir Gemüse auf dem Markt oder direkt vom Bauernhof holen, schätzen wir die Frische der Blätter und Wurzeln und spüren instinktiv, dass die ganze Pflanze wertvoll ist. Warum aber verwerten wir meistens nur einen kleinen Teil davon? Während unser Interesse an regionalen Lebensmitteln wächst, landen bis zu 50 Prozent unserer Nahrungsmittel im Müll. Wir vergeuden damit Boden, Wasser und Energie. Doch wenn wir uns darauf einlassen, achtsamer mit den Früchten der Erde umzugehen, schonen wir nicht nur Ressourcen und Geldbeutel, sondern lernen auch neue Geschmacksvariationen kennen. Die Blätter von Roten Rben oder Artischocken, die Schalen von frischem Spargel, selbst die Kerne von Marillen verdienen unsere Wertschätzung. Denn die bislang unbeachteten Teile eines Gemüses können einem Gericht eine überraschende neue Note geben, können Farbe und Textur einer Speise variieren. Ob Apfelsalz und Gemüschips, Marillenkerns und Zucchini-madelaines: Die fantasievollen vegetarischen Rezepte in diesem Buch inspirieren dazu, auf's Ganze zu gehen. Probieren Sie aus, kombinieren Sie, und entdecken Sie mit diesem Buch ein neues Geschmackuniversum.

Pressestimmen "Auch wenn der Ernte- oder Einkaufskorb mit Gemüse und Obst randgefüllt ist - nach dem Putzen und Schalen ist die Ausbeute oft vergleichsweise gering. Dass viel mehr im Kochtopf landen kann als gedacht, beweisen die raffinierten Gerichte von Köchin Bernadette Wrndl." - Liebes Land, 15.3.2014 Peter Wagner Liebes Land Kurzbeschreibung Haben Sie schon einmal selbst Karotten aus frischem Erdreich gezogen und den Duft des Karottengeruchs bewusst wahrgenommen? Brokkoliköpfe zubereitet und ein wenig bedauert, dass Sie für die kräftigen Stängel, die eigentlich den größeren Teil dieses Gemüses ausmachen, keine Verwendung hatten? Wenn wir Gemüse auf dem Markt oder direkt vom Bauernhof holen, schätzen wir die Frische der Blätter und Wurzeln und spüren instinktiv, dass die ganze Pflanze wertvoll ist. Warum aber verwerten wir meistens nur einen kleinen Teil davon? Während unser Interesse an regionalen Lebensmitteln wächst, landen bis zu 50 Prozent unserer Nahrungsmittel im Müll. Wir vergeuden damit Boden, Wasser und Energie. Doch wenn wir uns darauf einlassen, achtsamer mit den Früchten der Erde umzugehen, schonen wir nicht nur Ressourcen und Geldbeutel, sondern lernen auch neue Geschmacksvariationen kennen. Die Blätter von Roten Rben oder Artischocken, die Schalen von frischem Spargel, selbst die Kerne von Marillen verdienen unsere Wertschätzung. Denn die bislang unbeachteten Teile eines Gemüses können einem Gericht eine überraschende neue Note geben, können Farbe und Textur einer Speise variieren. Ob Apfelsalz und Gemüschips, Marillenkerns und Zucchini-madelaines: Die fantasievollen vegetarischen Rezepte in diesem Buch inspirieren dazu, auf's Ganze zu gehen. Probieren Sie aus, kombinieren Sie, und entdecken Sie mit diesem Buch ein neues Geschmackuniversum. ber den Autor und weitere Mitwirkende Bernadette Wrndl list auf einem Bauernhof aufgewachsen, hat an der Wiener Kunstschule food art entdeckt und ein Jahr lang in San Francisco bei Chez Panisse gearbeitet. In Wien hat sie im sympathischen Buch- und Gewürzladen Babettes Spice and Books in der Nähe des Wiener Naschmarkts neue und innovative kulinarische Gänge komponiert und Geschmäckern, Gewürzen oder Kochtechniken aus anderen Ländern

eine neue Note gegeben. Sie wei, wie kostbar selbst geerntetes Gemse oder Obst vom Biobauern ist. Und sie zeigt uns, wie man aus jedem Stck das Beste herausholen kann.