

[Read ebook] Deftig vegetarisch - schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen

## Deftig vegetarisch - schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen

Von Anne-Katrin Weber, Wolfgang Schardt (Fotograf)  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #30607 in BcherMarke: Becker-Joest-VolkVerffentlicht am: 2014-03-17Abmessungen: 11.18 x .98b x 9.53l, Einband: Gebundene Ausgabe220 Seiten | File size: 79.Mb

**Von Anne-Katrin Weber, Wolfgang Schardt (Fotograf) : Deftig vegetarisch - schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Deftig vegetarisch - schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Jeden Cent wert!Von LenaIch habe viele Kochbcher und lege groen Wert auf Bebilderung, Aufmachung und Tauglichkeit der Rezepte.Dieses Kochbuch erflft jedes Kriterium! Schon beim Durchblttern htte ich am liebsten sofort angefangen zu kochenund die Rezepte, die ich schon gekocht habe, waren unglaublich lecker!Selbst mein Mann, der bekennender Fleischliebhaber ist, hat nichts vermisst!Interessant fande ich auch die verschiedenen Arten der Zubereitung: schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen.In dem Buch ist fr jeden etwas dabei und eine absolute Gaumenfreude, auch fr die tgliche Kche!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gehrt in jeden HaushaltVon Julia B.Ich bin nicht Vegetarierin, aber mein Partner und die Rezepte aus diesem Buch haben mich

wirklich berzeugt, das Steak mal beim Fleischer zu lassen. Ein leckereres fleischloses Gulasch habe ich noch nie gegessen. Die Rezepte sind nicht allzu kompliziert und gut gewrzt.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach nur leckerVon KundeIch arbeite mich so langsam durch die Rezepte durch und bin bislang noch nicht ein einziges Mal enttuscht worden. Mehr solcher Bcher bitte!!!

ProduktbeschreibungGebundenes BuchDas erste vegetarische Kochbuch, das auch Fleischesser begeistert!Deftig vegetarisch die pure Lust an schmackhafter Kche Sie lieben vollen Geschmack, Rstaromen und Wrze satt, wrden aber gern ab und zu oder ganz auf Fleisch verzichten? ber 70 einfach zuzubereitende, jedoch raffinierte Rezepte zeigen Ihnen, was vegetarische Kche leisten kann und wie man beim Braten, Schmoren, Gratnieren, Frittieren, Grillen, Rsten, Marinieren, Karamellisieren, Backen oder Panieren den vollen Geschmack auf den Teller bekommt. Ob Kaspesskndel oder Krautwickel, Caponata oder Ziegenksetarte, Quinoa-Bratlinge, Feta in Olivenkruste, Kichererbsenbllchen, Veggie-Burger vom Grill oder Grnkern-Wurzelgemse-Salat, jedes Rezept vermeidet Fleisch und Fisch, minimiert konsequent tierische Fette und verwendet frisches, unbehandeltes Gemse. Die Kche legt Wert auf frische Kruter und hochwertige le. Traditionelle Rezepte erleben ungeahnte kulinarische Hhenflge. Neue Rezepte fr herzhaft-bodenstndige Gerichte werden kreiert. Internationale Klassiker verwandeln sich zu vegetarischen Kchenhits. Und alle Rezepte wurden in der Versuchskche erprobt. Deftig vegetarisch: Das ist gesunder Genuss, mehr Lebensfreude mit Leidenschaft entwickelt von der renommierten Kochbuch-Autorin Anne-Katrin Weber und ins rechte Licht gerckt von dem Hamburger Food-Fotografen Wolfgang Schardt. Ein Buch, das Sie immer wieder verfhren wird, wenn Sie mal wieder richtig Lust auf Deftiges haben.

textico.de Es gibt ja ein paar Dinge, auf die man als Vegetarier verzichten muss. Aha. Wie etwa deftiges Essen, gebraten oder gegrillt. Aha. Aber warum eigentlich verzichten? Nur weil kein Fleisch dabei ist? Das hat sich Anne-Katrin Weber, die Autorin von Deftig Vegetarisch - schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen auch gefragt und ein Kochbuch zusammen gestellt, bei dem so mancher Fleisch-Esser gern Bratwurst und Braten links liegen lassen wird, um etwas davon auf den Teller zu bekommen. Boa, wie lecker. Da geben sich Krautwickel mit Ksesptzle die Seiten in die Hand, Grnkohlcurry mit Cashewkernen und ein paar Seiten weiter Spinatnocken und gegrillte Pilzspiee bis hin zu einem nussigen Birnencrumble. Wrde man von Bildern satt werden, man wrde nach ein paar Seiten plätzen, da man optisch alles nur so rein schlingen will. Dabei sind die Zutaten und Gerichte durchaus bodenstndig, knnen in jeder Kche umgesetzt werden und machen Spa ohne kompliziert zu sein. Vegane Rezepte sind dabei nochmal extra gekennzeichnet. Auch die grundstzlichen Anleitungen zu den Kapitelanfngen wie Braten oder Grillen sind sehr hilfreich und brauchbar. Vielfltig, von einfach bis anspruchsvoll, von salzig bis sauer und s - Deftig Vegetarisch - schmoren, backen, braten, rsten, panieren, grillen ist keine Rechtfertigung fr Vegetarier, sondern ein berzeugendes Kochbuch fr alle, die es handfest mgen. --Wolfgang Tre/textico.dePressestimmenDeftig vegetarisch ist ein wundervolles Kochbuch, weil es beide Bedrfnisse stillt: Fleischlose Gerichte, die ordentlich Schmackes haben. (...) Wetten, bei diesen Gerichten werden Mnner und Frauen glcklich? (cookionista.de, Juli 2014)Geschmackvoller kann so ein wrmender, gemsiger Vitaminschub wohl kaum sein! (Food and Travel, Sept 2014)Ein Buch, das Sie immer wieder verfhren wird, wenn Sie mal wieder richtig Lust auf Deftiges haben. (BuchGourmet, April 2014)KurzbeschreibungDeftig vegetarisch - die pure Lust an schmackhafter Kche Sie lieben vollen Geschmack, Rstaromen und Wrze satt, wrden aber gern ab und zu oder ganz auf Fleisch verzichten? ber 70 einfach zuzubereitende, jedoch raffinierte Rezepte zeigen Ihnen, was vegetarische Kche leisten kann und wie man beim Braten, Schmoren, Gratnieren, Frittieren, Grillen, Rsten, Marinieren, Karamellisieren, Backen oder Panieren den vollen Geschmack auf den Teller bekommt. Ob Kaspesskndel oder Krautwickel, Caponata oder Ziegenksetarte, Quinoa-Bratlinge, Feta in Olivenkruste, Kichererbsenbllchen, Veggie-Burger vom Grill oder Grnkern-Wurzelgemse-Salat, jedes Rezept vermeidet Fleisch und Fisch, minimiert konsequent tierische Fette und verwendet frisches, unbehandeltes Gemse. Die Kche legt Wert auf frische Kruter und hochwertige le. Traditionelle Rezepte erleben ungeahnte kulinarische Hhenflge. Neue Rezepte fr herzhaft-bodenstndige Gerichte werden kreiert. Internationale Klassiker verwandeln sich zu vegetarischen Kchenhits. Und alle Rezepte wurden in der Versuchskche erprobt. Deftig vegetarisch: Das ist gesunder Genuss, mehr Lebensfreude mit Leidenschaft entwickelt von der renommierten Kochbuch-Autorin Anne-Katrin Weber und ins rechte Licht gerckt von dem Hamburger Food-Fotografen Wolfgang Schardt. Ein Buch, das Sie immer wieder verfhren wird, wenn Sie mal wieder richtig Lust auf Deftiges haben. Auszeichnung mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands GAD 2014