

(Free) Handtaschenkochbuch vegetarisch (GU Themenkochbuch)

Handtaschenkochbuch vegetarisch (GU Themenkochbuch)

Von Angelika Ilies

*ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF*



Produktinformation - Verkaufsrang: #451552 in BcherVerffentlicht am: 2012-02-08Abmessungen: 5.79 x .59b x 3.82l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 43.Mb

Von Angelika Ilies : Handtaschenkochbuch vegetarisch (GU Themenkochbuch) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Handtaschenkochbuch vegetarisch (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut nachzukochen und abwechslungsreich - bodenstndig und doch manchmal lecker ausgefallenVon sun4allIch habe das

Kochbuch von einer lieben Freundin zum Geburtstag geschenkt bekommen und bin recht angetan. Es wird das erste Kochbuch sein, dass ich tatsächlich durchgekocht habe. Salate und Suppen habe ich bereits fast komplett... :-)Doch weiter zur Bewertung. Es eignet sich wunderbar als Geschenk nicht nur für Vegetarier, sondern auch deren Freunde, die ja manchmal für diese mitkochen müssen :-)Das vegetarische Kochbuch für die Handtasche ist zum einen wirklich klein (in etwa so groß wie ein Adressbuchein also kleiner als Din A5) und passt also tatsächlich in jede Handtasche. Es hat ein grünes Gummiband an der langen Seite, sodass man kein Lesezeichen oder langes Herumblättern braucht, wenn man sich ein Rezept ausgesucht hat (sieht man hier bei der Abbildung glaube ich nicht).Es ist mit insgesamt 60 schicken fotografierten Rezepten aufgeteilt in die KategorienSalate, Suppen (Achtung, Prierstab ist gefragt), Nudeln, Kartoffeln, Reis Co, Hilsenfichte, Gemse, Tofu und Desserts. Man kann sich z.B. auch ein Menü aus den verschiedenen Kochgebieten zusammenstellen.Mal sehr bodenständig "Nudelmlette" und doch manchmal lecker ausgefallen wie z.B. das Kohlrabi-Carpaccio, aber nicht Haute Cuisine - eine gute Mischung und für jeden auch nicht-vegetarischen Geschmack. Das gilt wirklich für fast alle Gerichte.Die Zubereitung ist einfach und die Zutaten sind nicht zu exotisch, sondern in jedem Rewe, Edeka, Kaufland, Tegut ... erhältlich. Einige wenige Zutaten sind jahreszeitabhängig wie z.B. grüner Spargel, aber das tut der Sache an sich keinen Abbruch, ich warte gerne auf die nächste Spargelzeit. Die angegebenen Zubereitungszeiten sind einigermaßen stimmig, wenn man nicht gerade ein blutiger Anfänger ist und die entsprechenden absoluten Standard-Küchenhelfer wie eine Gurkenreibe, Sparschler etc. zur Hand hat und variieren von 20-35 Min. Für die Hausfrau / den Hausmann im täglichen Gebrauch also perfekt :-)Die Kalorien pro Portion sind angegeben. Die Gerichte sind für 2 Personen gedacht, wobei die Mengenangaben meistens sehr stimmig sind und man leicht verdoppeln kann, wenn man zusätzlich Gäste hat.Wer von den Vegetariern so wie ich 1x pro Woche einen Wochenplan für das Mittagessen erstellt, ist hiermit auch bestens bedient, weil meist nicht so viele Zutaten pro Gericht benötigt werden. Die Einkaufsliste lässt sich also leicht erstellen.Fünf Sterne von mir, auch wenn nicht perfekt bis ins letzte Detail... aber wer das will, ist meist Koch oder Hobbykoch und sollte sich das Kochbuch Einfach vegan von Roland Rauter anschaffen, von dem ich auch begeistert bin, wenn ich mal etwas besonderes mit Aufwand und vielen Zutaten kochen möchte :-)Also Daumen hoch und weiterverschenken!PS: Vegane Gerichte sind entsprechend mit einem grünen Blatt gekennzeichnet. Einige Gerichte lassen sich einfach veganisieren, anstatt Butter als Fett, anstatt Creme Fraiche Soja Cuisine etc.2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Yummy!Von PhilliEin kleines, praktisches Kochbuch für die Handtasche, das hält, was es verspricht!Das Buch ist tatsächlich klein und handlich, offensichtlich hält der Einband auch gut was aus. Außerdem sind viele Rezepte enthalten, mag man von der Größe gar nicht erwarten. Vegane Rezepte sind kenntlich gemacht.Die Rezepte sind einfach, mit übersichtlichen Zutaten, dennoch raffiniert und lecker.Ich bin sehr begeistert und werde mir vermutlich auch noch das ein oder andere weitere Exemplar aus dieser Reihe zulegen.Auch gut als kleines Geschenk oder Mitbringsel geeignet.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnell, gesund und leckerVon Sarah HelmansederWenn ich nicht viel Zeit zum Kochen habe, greife ich aus meinem Fundus an Kochbüchern zuerst dieses heraus. Bei der Auswahl ist die Einteilung nach Hauptkomponenten (z.B. Nudeln, Kartoffeln, Hilsenfichte) sehr hilfreich. So kann je nach Appetit rasch ein passendes Gericht gefunden werden.Alle Rezepte sind für zwei Personen ausgelegt, was sehr praktisch ist, weil es die Rechenfähigkeit in einem Einpersonenhaushalt, dessen Führung mit Mathematik seit jeher auf Kriegsfuß steht, nicht allzu sehr beansprucht. Außerdem passen die Mengenangaben fast immer genau.Die Gerichte sind originell, enthalten aber keine ausgefallenen Zutaten, die schwer erhältlich sind. Einige sind auch vegan, was ich sehr gut finde.Von Salaten und Suppen über vorwiegend gesunde und leichte Hauptgerichte bis hin zu feinen Kleinigkeiten ist alles zu finden, und vier Rezepte zählen bereits zu meinem Standardrepertoire: Lauch-Tagliatelle mit Gorgonzolasauce, Polenta-Spinatgratin mit Feta, Gebratener Tofu mit Korbiskernen und Kartoffelpfanne mit Nüssen. Letztere ist eine meiner Lieblingsspeisen.Dieses Kochbuch ist nicht nur für Vegetarier empfehlenswert und eignet sich auch für Köche, die keine Handtasche besitzen.

KurzbeschreibungJederzeit griffbereit in der Tasche und voller unkomplizierter vegetarischer Rezepte - mit dem Handtaschenkochbuch vegetarisch bringen Sie trotz Zeitmangels immer etwas Leckeres auf den Tisch. Und so funktioniert's: Raus aus dem Büro, ein Blick ins kleine schicke Buehelein, schnell im Supermarkt eingekauft, wenige Zutaten, maximale Zubereitungszeit von 30 Minuten und schon steht ein tolles Essen auf dem Tisch. Als Geschenkbuch ist es ideal für alle Ladies, die keine Lust auf Fast Food und Take-away haben und für alle Berufstätigen, die gerne spontan kochen - mit Gelinggarantie.Über den Autor und weitere MitwirkendeAngelika Ilies arbeitet seit fast 15 Jahren als freie Autorin und Food-Journalistin und hat etliche erfolgreiche Kochbücher geschrieben. Familie, Freunde und Bekannte genießen immer wieder die leckeren Rezepte, die natürlich vor der Veröffentlichung ausgiebig probekocht und getestet werden. Kritische "Test-Esser" sind im Haus der Autorin stets herzlich willkommen - bei der langen Sylvesterparty ebenso wie beim frühlichen Frühstück im sommerlichen Garten oder dem feinen Menü im Rahmen einer tollen Koch-Runde.