

(Free pdf) Hiltl: Vegetarisch. Die Welt zu Gast

## Hiltl: Vegetarisch. Die Welt zu Gast

Von Rolf Hiltl

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



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #550657 in BcherVerffentlicht am: 2009-03-27Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 34.Mb

**Von Rolf Hiltl : Hiltl: Vegetarisch. Die Welt zu Gast** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Hiltl: Vegetarisch. Die Welt zu Gast:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tradition und GeschmackVon Sabine Seip - Media-Mania.deDieses Buch berzeugt bereits beim ersten Durchblttern, sptestens aber beim Nachkochen und Genieen der Rezepte. Es ist eine Kche, die auf Qualitt und Werte setzt, Anregungen aus aller Welt aufgreift und doch nicht die Schweizer Bodenständigkeit, Sachlichkeit und das Traditionsbewusstsein verliert. Indien findet sich immer wieder - ein Land, in dem die vegetarische Lebensweise tief verwurzelt ist und dessen Kche sich durch die vielfltige Verwendung aromatischer Gewrze auszeichnet. Aber auch japanische, thailndische, franzsische und italienische Anklnge machen die vegetarische Kche reich und vielfltig.Zu den Grundstzen des Hauses gehrt es, kaltgepresstes Olivenl zu verwenden, keine genmanipulierten Lebensmittel, keine Zuste und kein Glutamat zu verwenden und mglichst Produkte aus dem Inland und nahen Europa einzusetzen. Die Rezepte sind unkompliziert und einfach nachzukochen - je nach Kchenausstattung und Rezept muss man sich

allerdings einige exotische Zutaten besorgen, was in den Zeiten des Internet in den meisten Fällen kein Problem sein dürfte. Die Raffinesse liegt eher in der Kombination der Zutaten. Die Rezepte enthalten oft auch einen Tipp für Teilzeit-Vegetarier, so kann man gerucherten Tofu durch Speck ersetzen. Sie sind sehr präzise deklariert und es wird angegeben, ob Eier, Milchprodukte, Nüsse oder Gluten in dem Gericht enthalten sind - dies werden vor allem Veganer und Allergiker zu schätzen wissen. Hilfreich sind auch die Hinweise zu den Rezepten. Das Buch ist sehr prägnant und professionell mit Schwarzweiß- und Farbfotografien bebildert, welche die fertigen Gerichte oder einzelne Zutaten zeigen und auch gut die Stimmung im Haus Hiltl in Zürich vermitteln. Die Rezepte, die Gestaltung und der Text des Buches sind sehr durchdacht und bilden ein gelungenes Ganzes und man erwirbt mit dem Buch ein außergewöhnliches Kochbuch mit sehr eigenem Stil, das in jeder Hinsicht überzeugt und sich wohltuend von der Flut der Kochbuchveröffentlichungen abhebt. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht was ich erwartet habe. Von Trac3R Leider entspricht das Buch nicht meinen Erwartungen. Ich habe eher mit einer frischen, d.h. regionalen und saisonalen Küche gerechnet. Die Sachen nachzukochen ist eher was für Stammkunden von Biomärkten und Reformhäusern und tendiert zu sehr ins Exotische für meinen Geschmack. Mit "Sattmachern" ist auch nicht zu rechnen. Davon abgesehen sind die Rezepte aber wirklich lecker und auch gut zum Nachkochen aufbereitet. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbare, einfach nachzukochende Rezepte. Von R. Ferrari Da mein Mann und ich mind. 1x im Monat im Hiltl in Zürich essen gehen, und immer wieder überrascht sind wie gut alles dort schmeckt, ist es natürlich eine Ehre, wenn man ein Buch angeboten bekommt, welches keine Geheimnisse aus der Kochkunst macht, sondern die Rezepte uns weiter gibt. Habe schon das erste Buch von Hiltl fast total durchgekocht und auch hier wird es nicht anders sein. Das Buch ist auch wieder schnell aufgemacht mit tollen Bildern und sehr guter Beschreibung....Freue mich schon auf das nächste Buch.

Kurzbeschreibung Vegetarisch. Die Welt zu Gast. Vor knapp zwei Jahren wurde das neue Haus Hiltl an der Zürcher Sihlstrasse wieder eröffnet. Mit Restaurant, Bar, Club, Café, Kochatelier und Take-away. Und jetzt erscheint auch das von vielen Freunden der vegetarischen Küche erwartete neue Kochbuch. Auf vielfachen Wunsch erscheint im Frühjahr 2009 ein Buch mit 60 komplett neuen Hiltl-Rezepten. Einmal mehr führt Hiltl vor, wie lustvoll und kreativ vegetarische Küche sein kann und dass sich die Köstlichkeiten auch zu Hause zubereiten lassen falls man bei Hiltl nicht als Stammgast ein- und aus-geht oder die feinen Gerichte im neuen Hiltl Kochatelier selber kocht und genießt. Wie im ersten Hiltl Kochbuch Vegetarisch nach Lust und Laune werden auch im neuen Band auf vielfältige Weise die Rezepte aus dem Haus Hiltl mit grozigen Text- und Fotosseiten vorgestellt. Darunter finden die beliebten Hiltl-Fruchtsäfte ebenso Platz wie die Vorschläge für Salate, Saucen, Vorspeisen, Suppen, Pasta, Reis, Gemüse, Pilze und feine Desserts. Weil man Feste bekanntlich feiern sollte, wie sie fallen, erscheint das neue Kochbuch pünktlich zum 111. Geburtstag des traditionsreichsten vegetarischen Restaurants Europas. über den Autor und weitere Mitwirkende Rolf Hiltl führt seit 1998 zusammen mit seiner Frau Marielle das Restaurant Hiltl in Zürich in vierter Generation. Hiltl absolvierte eine Kochlehre im Grand Hotel Dolder in Zürich. Nach dem Dolder folgten die Hotelfachschule in Lausanne und Auslandsaufenthalte in San Francisco, Acapulco und Paris. Die von Rolf Hiltl und seinem Team für dieses Buch entwickelten Rezepte beweisen, dass der moderne Teilzeit-Vegetarier als Feinschmecker gesundes Essen mit Genuss zu kombinieren vermag.