

(Mobile pdf) American Veggie: Vegetarische Streifzge durch die USA

American Veggie: Vegetarische Streifzge durch die USA

Von Irmela Erckenbrecht

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #410250 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-01Abmessungen: 8.43 x .71b x 5.59l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 64.Mb

Von Irmela Erckenbrecht : American Veggie: Vegetarische Streifzge durch die USA before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised American Veggie: Vegetarische Streifzge durch die USA:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wirklich lohnendVon KirstenWenn es aus einem Kochbuch gleich mehrere Rezepte in meinen Alltag geschafft haben, war es ein guter Kauf.Hier sind es wirklich einige.Die Zutaten sind gut zu bekommen und die Erklrunen sind hilfreich. Nicht fr jedes Rezept muss gleich ein Groeinkauf gestartet werden.Und unterhaltsam zu lesen ist es auch.Ich bin total begeistert!9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sweet and thrilling American cooking

dreams Von Silke Strupat "American Veggie" enthält nicht nur Rezepte aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Es entpuppt sich auch als ein Buch der unbegrenzten Möglichkeiten und Geschichten. So ist es genau das richtige Buch sowohl für kalte als auch für sonnige Lesereise- und Kochtage! Während die Sonne durchs Fenster schien und die Kälte drauen blieb, habe ich mir dank Irmela Erckenbrechts Rezepten und Infos gestern den deutschen Herbst mit amerikanischen Reise- und Kochtrümen verstrickt. Ich flüchtete mich nach einer köstlichen und heißen Butternut-Birnen-Suppe mit einem frisch-zitronigen Eistee, Toll House Cookies und dem Buch, das mir die Kochanleitungen für all das geliefert hatte, am Sonntagnachmittag gemächlich auf dem Sofa. Denn siehe da: Der Klappentext hatte nicht zu viel versprochen. "American Veggie" eignet sich tatsächlich nicht nur bestens zum Kochen, sondern auch zur Sofalektüre. Wissen Sie, welchen bleibenden Einfluss die Native Americans nicht nur auf die amerikanische, sondern auch auf unsere europäische Küche hatten? Wussten Sie, dass das Toast Hawaii ein Deutscher erfand? Wer war es denn noch gleich? Und was haben Kelloggs und die Erdnussbutter miteinander zu tun und was Vollkornmehl mit den Amish? Oh ja, nicht nur die Rezepte des Buches möchte ich in ihrer Mischung aus Novitäten und Traditionen weiterempfehlen und weiterverschenken. Auch die Texte, die die Rezepte begleiten. Sie sind spannend zu lesen - ein bisschen Krimi, ein bisschen historischer Roman. So hat das Buch einiges zu bieten, was überraschend gut zueinander passt: nicht nur die USA und die vegetarische Küche. Vieles, was ich schon immer über Amerika zu wissen glaubte, erscheint mir, schmökere ich im Buch, in einem neuen Licht. Zudem enthält das Best-Bakery-Kapitel viele Leckereien, die Sie von den aufregenden Zeiten Amerikas trümen machen. Let's go West! 12 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut aber ausbaufähig Von Barbarella Ich habe mich sehr auf das Kochbuch gefreut und die Rezepte mit den meistens interessanten Geschichten scheinen gut zu sein. Ich habe bislang erst fünf Rezepte nachgekocht, diese waren jedoch sehr schmackhaft. An den Rezepten an sich habe ich auch wenig auszusetzen, ganz im Gegenteil, sie lesen sich gut, lecker und ohne irrsinnig viele Zutaten, die es hier nicht gibt, sondern meistens recht gut in gut sortierten Lebensmittelläden erhältlich. Als Seitenfüller werden jedoch auch Standardrezepte für Rührer und Spiegeleier beschrieben, hmmm, haben wir doch alle schonmal ohne Rezeptbuch hinbekommen, oder? Was mich allerdings ein bisschen stört, ist die Tatsache, dass das Buch für mich nicht sinnvoll strukturiert ist. Ein Beispiel: Im Abschnitt "Light Lunch" werden auf Seite 92 - 95 fünf Arten von Sandwiches präsentiert, auf Seite 113 gibt es ein weiteres Sandwich, welches allerdings KseTOAST heißt. Alle sechs Rezepte werden mit Roggentoastbrot gemacht. Warum steht ein Sandwich schlecht zu finden als Ksetoast so ganz alleine? Das Buch wird nach amerikanischem Frühstück, Lunch und Dinner aufgeteilt. Mir wäre es prinzipiell nach Gerichten lieber gewesen, weil es mir egal ist, ob das nun eine Frühstückssuppe, eine Luchsuppe oder eine Dinnersuppe ist. Für mich ist Suppe erst einmal Suppe. Wem es jedoch wichtig ist zu wissen, welche Art von amerikanischer Suppe er isst, der ist mit der vorgegebenen Aufteilung wahrscheinlich zufrieden. Ich jedoch nicht. Des Weiteren fehlen mir einfach die Bilder zu den einzelnen Rezepten. Es müssen nicht zu allen Rezepten Bilder sein, z.B. die oben angesprochenen Rührer kann ich mir auch ohne Bild vorstellen, aber was ist ein Gumbo? Wie sieht denn sowas aus? Aber trotz aller Kritikpunkte, die Gerichte scheinen schmackhaft zu sein, meistens auch relativ einfach und eben schon amerikanisch, abseits des populären Fast-Foods. Deshalb eine Empfehlung von meiner Seite. Nachtrag: Musste noch einen Stern mehr geben und auf 4 erhöhen, weil ich mittlerweile noch mehr zubereitet habe und bislang alles wirklich, wirklich lecker ist. Die gebackene Grapefruit ist ein Traum!

Kurzbeschreibung Amerika und vegetarisches Essen - passt das zusammen? Und wie! Unter der Leuchtreklamenoberfläche der Fastfood- und Franchise-Ketten pulsiert ein anderes Amerika. Die vegetarische Szene ist bunt und quicklebendig. Und es gibt eine Vielzahl köstlicher Gerichte, die es zu entdecken gilt. In diesem Kochbuch sind vegetarische Spezialitäten aus den verschiedensten Regionen und Bundesstaaten der USA versammelt. Feurige Texmex- und Cajun-Gerichte finden sich ebenso wie das erdige Aroma deftiger Kartoffelspeisen aus Idaho, fruchtige Kombinationen aus Kalifornien und Florida oder Großstadt-Kreationen aus New York und San Francisco. Auch die indianische Kochtradition ist mit leckeren Speisen vertreten. Neben buerlich geprägten, traditionellen Rezepten stehen moderne Kochideen und natürlich finden sich auch amerikanische Klassiker in vegetarischer Version. Dazu gibt es viele Informationen über die Herkunft der Gerichte und die Besonderheiten typischer Zutaten. Das Buch ist deshalb nicht nur als Kochanleitung in der Küche, sondern auch als Sofalektüre zu empfehlen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Irmela Erckenbrecht, Jahrgang 1958, lebt bei Göttingen. Im Hauptberuf bersetzt sie Sach- und Kinderbücher, vor allem aber literarische Werke aus England, Irland und Nordamerika.