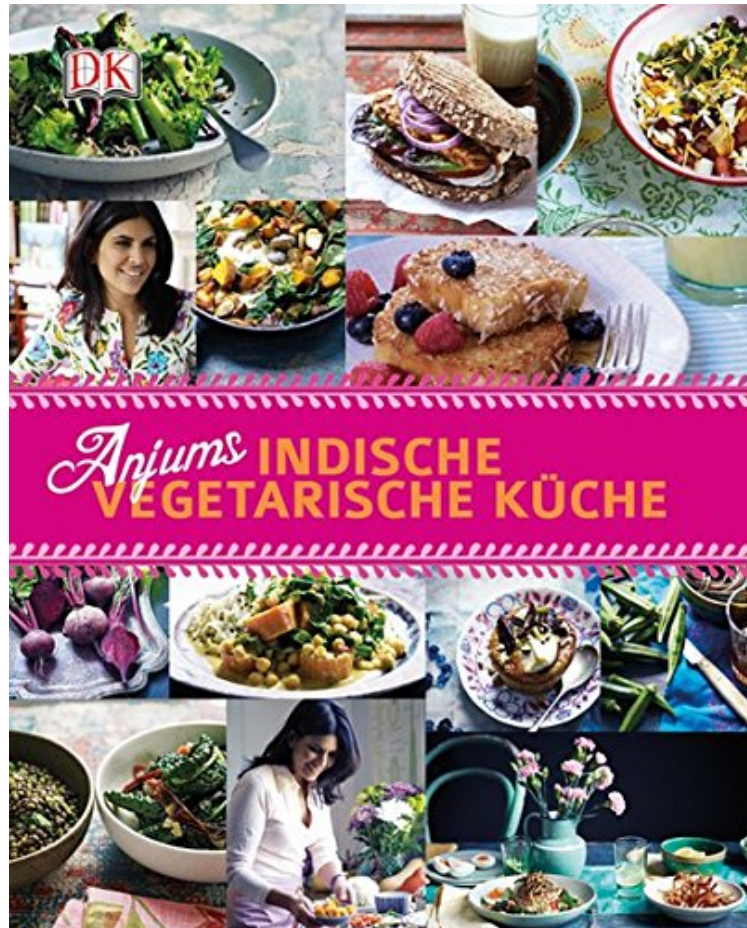


(Get free) Anjums indische vegetarische Kche

Anjums indische vegetarische Kche

Von Anjum Anand

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #423888 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2013-08-01Abmessungen: 10.20 x .98b x 8.151, Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 46.Mb

Von Anjum Anand : Anjums indische vegetarische Kche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Anjums indische vegetarische Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kstlicher Reis und kstliche CurrysVon JulieNRWANjums Kochbuch hat mein Kochen nachhaltig beeinflusst. Seit ich dieses Buch habe, benutze ich viele der Gewrze, die auch Anjum in ihren Rezepten verwendet. Dadurch schmecken insbesondere Soen (warme und auch kalten Salatdressings) ganz anders und noch viel besser als zuvor. Und ich bin ihr unendlich dankbar fr das simple Rezept "der perfekt gegarte Reis" auf Seite 132. Damit gelingt mir der Reis endlich immer ohne zu klumpen. Und ich danke ihr fr den Tip, an den Reis nach Geschmack eine Zimtstange, Kardamomkapseln und Nelken zu geben. Ich kann das ganz unbedingt empfehlen! Kstlich auf das Kokoscurry auf Seite 83.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein geniales Kochbuch fr verwhnte GenieerVon nico engelbrechtWie hier bereits geschrieben, braucht es etwas an Zeit und einiger Zutaten, um die meist ausgefallenen Gerichte auf den Tisch zu bringen.Ist aber kein wirkliches Problem.Der Groteil der Rezepte nimmt eine

Doppelseite ein und ist bebildert, die Zutaten sind bersichtlich aufgefñrt und die Handlungsschritte klar erlutert. Hilfreich bei der Auswahl der Gerichte ist auch das sehr gute Inhaltsverzeichnis, gegliedert in Frhstck, Getrnke, Salate, Gemse, Kse, Hlsenfrchte, Eier sowie Beilagen und Desserts ebenso wie das ausfñrliche Register. Ein wunderbares Buch der Fernsehkchin, bei dem es hier (ausnahmsweise) mal nicht um Kalorien geht, sondern einfach nur um indisch, vegetarisch und lecker. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alles super! Von Dieter Bttner Sehr interessante Gerichte, allerdings braucht man auch viele verschiedenen Zutaten und auch viel Zeit zum Nachkochen. Wir essen gerne indisch und bin sehr glcklich fr viele neue Ideen.

Produktbeschreibung Indisch fr Veggies Halloumi mit Kruterkruste und Feigen-Pistazien-Chutney, Paprika mit Erdnuss-Tamarinden-Sauce oder Auberginen mit Granatapfel-Joghurt - die vegetarische Kche Indiens ist wrzig, sinnlich und vielfltig wie keine andere. Anjum Anand prsntiert 115 exotische, leichte und gesunde Lieblingsgerichte fr Vegetarier und 'Flexitarier', die ihren Fleischkonsum einschrnken wollen. Die Rezepte wurzeln tief in der wundervollen regionalen Kche Indiens, aber Anjum Anand hat auch ihre eigenen kulinarischen Inspirationen einflieen lassen. Dabei interpretiert sie Klassiker neu und stellt Eigenkreationen vor, in denen sich Indien und Europa treffen. Die wichtigsten Zutaten der indischen Kche - wie Hlsenfrchte, Gewrze oder Nsse und Samen - werden in der Einleitung vorgestellt. Die Inderin Anjum Anand, aufgewachsen in England und der Schweiz, prsntiert in ihren Bchern eine moderne, leichte indische Kche. Damit trifft die attraktive junge Inderin den Zeitgeist, wie die begeisterte Zustimmung ihrer zahlreichen Fans beweist. Ihre besondere Liebe gilt der vegetarischen Kche. Fr ihren vegetarisch lebenden Mann und ihre Kinder kocht sie fast ausschließlich fleischlos. Bei Dorling Kindersley erschienen bereits ihre Titel 'Indisch kochen ganz easy' und 'Ayurvedisch kochen'. Illustrationen: 130 Farbfotos Format: 25,3 x 20,1 cm Produktform: Buch fester Einband (Hardcover) Buchpreis: DE (19,95), AT (20,60), CH (26,90)

Kurzbeschreibung Indisch fr Veggies Halloumi mit Kruterkruste und Feigen-Pistazien-Chutney, Paprika mit Erdnuss-Tamarinden-Sauce oder Auberginen mit Granatapfel-Joghurt - die vegetarische Kche Indiens ist wrzig, sinnlich und vielfltig wie keine andere. Anjum Anand prsntiert 115 exotische, leichte und gesunde Lieblingsgerichte fr Vegetarier und "Flexitarier", die ihren Fleischkonsum einschrnken wollen. Die Rezepte wurzeln tief in der wundervollen regionalen Kche Indiens, aber Anjum Anand hat auch ihre eigenen kulinarischen Inspirationen einflieen lassen. Dabei interpretiert sie Klassiker neu und stellt Eigenkreationen vor, in denen sich Indien und Europa treffen. Die wichtigsten Zutaten der indischen Kche - wie Hlsenfrchte, Gewrze oder Nsse und Samen - werden in der Einleitung vorgestellt. Die Inderin Anjum Anand, aufgewachsen in England und der Schweiz, prsntiert in ihren Bchern eine moderne, leichte indische Kche. Damit trifft die attraktive junge Inderin den Zeitgeist, wie die begeisterte Zustimmung ihrer zahlreichen Fans beweist. Ihre besondere Liebe gilt der vegetarischen Kche. Fr ihren vegetarisch lebenden Mann und ihre Kinder kocht sie fast ausschließlich fleischlos. Bei Dorling Kindersley erschienen bereits ihre Titel "Indisch kochen ganz easy" und "Ayurvedisch kochen".