

[DOWNLOAD] Meine Kruterkche: Wiese, Garten und Balkon - ber 100 vegetarische Rezepte mit berraschenden Aromen

## Meine Kruterkche: Wiese, Garten und Balkon - ber 100 vegetarische Rezepte mit berraschenden Aromen

Von Gabriele Kurz

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #194739 in BcherMarke: Ludwig, MnchenVerffentlicht am: 2010-04-19Abmessungen: 10.94 x .87b x 8.74l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 69.Mb

**Von Gabriele Kurz : Meine Kruterkche: Wiese, Garten und Balkon - ber 100 vegetarische Rezepte mit berraschenden Aromen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Kruterkche: Wiese, Garten und Balkon - ber 100 vegetarische Rezepte mit berraschenden Aromen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. wunderschnes Buch, tolle Bilder und viele gute IdeenVon ViktoriaIch habe das Buch als Geschenk fr jemanden gekauft, der gerne kocht und gerne mal was Neues ausprobiert. Inzwischen berlege ich, ob ich es mir selbst auch kaufe, weil ich beim Anschauen der Rezepte und der wunderschnen, groen Fotos ganz begeistert bin.Leider kann ich nicht sagen, ob die Rezepte auch funktionieren, weil ich das Buch ja verschenkt habe. Aber ich denke, mit dem Buch

hat man wirklich etwas Besonderes, das weit über die "normalen" vegetarischen Rezepte hinaus geht. Auch optisch machen die Rezepte einiges her, es wird ja viel mit essbaren Blumen und Kräutern gearbeitet. Die Kombinationen, die in dem Buch vorgeschlagen werden, sind dabei recht ausgefallen, es gibt da z.B. "Petersilien-Schneebällchen auf Senfsprossen mit Senfspinat" oder "Tomaten-Wassermelonen-Ceviche" uvm. Traumhaft sehen Rezepte wie "Magnolientruffel", "gefüllte Datteln im Salbeimantel" oder die "Wildkrutersuppe mit gebackenen Schafgarbenblüten" aus. T.w. wusste ich gar nicht, dass man die Sachen, die dort zubereitet werden, überhaupt essen kann (z.B. Magnolienblüten). Das Einzige, was schwierig sein dürfte, ist evtl. die Beschaffung der ganzen Zutaten, wenn man nicht gerade auf dem Land wohnt und von Wäldern umgeben ist. Das gilt aber wahrscheinlich hauptsächlich für das Kapitel "Wald und Wiese", die Kräuter aus den Kapiteln "Fensterbank und Balkon" und "Garten und Beet" lassen sich ganz gut beschaffen, denke ich. Also ich bin von dem Buch schon vom Anschauen begeistert und würde es gerade als Geschenk unbedingt weiter empfehlen! 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. fantastisches Buch - unglaublich raffinierte Rezepte Von Monika Ich habe schon mehrere Kochbücher über Wildkräuter, und dieses hier zählt zu den tollsten ebenso wie "Meine wilde Pflanzenküche" von Meret Bissegger). Das Buch ist die reinste Augenweide, inspirierend durch die wundervollen Bilder zu jedem Rezept und exotisch, da selbst ungewohnte Sachen auf den Teller kommen wie z.B. Magnolienblüten, Aloe Vera Blätter, Berberitzenbeeren und Tripmadam. Ich besitze zwar schon rund 5 Bücher zu dem Thema, aber in keinem wurden die vorher genannten Zutaten verwendet (grad mal die Hauswurz im Buch von Meret Bissegger). Das Buch ist in 3 Kategorien unterteilt, je nach dem, wo man die Kräuter finden kann: 1) Fensterbank und Balkon 2) Garten und Beet 3) Wald und Wiese... und zum Schluss ein kleines Lexikon über jene Pflanzen mit kleinem Bild dazu. Es ist eher eine Art Steckbrief zu den 76 verwendeten Pflanzen mit je 16 Bildchen pro Seite (erinnert mich ein wenig an ein Memory Spiel ;-), versehen mit dem Pflanzennamen (deutsch, nicht lateinisch), wo die Pflanze vorkommt (in einer der drei vorher genannten Kategorien), wann sie gepflückt wird und welche Pflanzenteile gepflückt werden. Zum Pflanzenbestimmen ist das zu wenig, da man schon Vorgeschnittener sein muss. Pro Doppelseite findet man 1 - 2 geschmackvoll angerichtete Rezepte mit sehr schönem Foto. Gabriele Kurz zeigt hier nur vegetarische Gerichte auf, viele davon sind sogar vegan. Es wird ab und zu Käse verwendet, meistens aber Frischkäse, ferner Milch, Joghurt und Sahne, noch seltener Tofu. Als Veganer kann man da bestimmt sehr vieles verwenden und die Milchprodukte einfach mit Sojaprodukten oder dergleichen austauschen. Die Rezepte sind vollwertig (Vollkorn, Dinkel, Buchweizen, Quinoa etc.) und es wird sehr viel Biologisches, Pflanzliches sowie Zutaten aus Reformhäusern (Hefeflocken, Tapioka, Johannisbrotkernmehl, Agar Agar, Weinsteinbackpulver) verwendet. Es werden zudem auch viele Gewürze, frisch oder getrocknet, verwendet (Lorbeer, Kardamon, Sternanis, Nelken, Zimt, Thymian, Oregano ...). Die Speisen werden zum Großteil nur mit Akazienhonig gest, evtl. noch Vollrohrzucker dazu. Pro Rezept werden schon zum Teil recht viele Zutaten gebraucht, aber wenn man schon ein gut sortiertes Repertoire an Gewürzen und Zutaten daheim hat, sind die Rezepte doch schon ganz gut machbar. Und last but not least hier noch ein Auszug aus den Rezepten: 1) Kategorie: Fensterbank und Balkon- Rohe Rote Bete Ravioli mit Dill und grünem Pfeffer- Gefüllte Datteln im Salbeimantel- Linsenkügel in aromatischer Pilzessenz mit Majoran oder wildem Oregano- Auberginenröllchen mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Pfeffersauce- Polenta in der Nachtkerzenblüte gebacken und Zucchini gemischt mit Salbei- Roggen-Gewürz Fladen mit Wacholdersauerkraut- Zitronenmelisse-Sorbet- Feigen-Carpaccio mit Duftgeranium-Sabayon... 2) Kategorie: Garten und Beet- Kapuzinerkresseblätter mit Kichererbsenmusfüllung auf Kapuzinerblättersalat- Aloe-Vera-Salat mit Koriander und Pomelo- Gebratene Hopfenknospen und Fenchel mit aromatischem Fenchelpree- Gekrütelte Griertoulade mit Sommerblättersalat und Korbkernöl- Topfenspitze mit Kerbel, Huflattichblüten und Vogelmilch- Zucchini spaghetti mit gebratenen Schnittlauchknospen und Schnittknoblauchkapern-Sauce- Magnolienblüten mit Graupenrisotto gefüllt in schaumiger Zitronensauce- Zuckerschoten mit Amaranth-Ringelblumen-Beignets- Magnolientruffel- Gebrannte Creme mit Ringelblumen- Hibiskus-Sauerkirsch-Sorbet mit Duftgeranium-Pistazien-Marzipan- Orangen-Tapioka mit Pfirsichen, Aloe Vera Fruchtfleisch und Aloe Vera Schaum... 3) Kategorie: Wald und Wiese- Lwenzahn-Canapes mit Ricotta-Parmesansuppe mit Frühlingsschneepflöckchen und Gänseblümchenprofiteroles- Skartoffelsuppe mit Straullattichknospen- Wildkrutersuppe mit gebackenen Schafgarbenblüten- Brennnessel-Tofu-Laibchen mit Purpur-Kartoffeln, Karotten und Brennnesselsamen-Tempura- Brennnesselkügel mit Ragout von jungem Wurzelgemüse- Buchweizenbällchen am Haselzweig mit Berberitzenchutney- Holunderbeeren-Gewürz-Schnitte mit Holunder-Cappuccino- Wildkräuterbrot Ich kann es nicht mehr erwarten, all das nachzukochen. Es macht unheimlich viel Spaß in dem Buch zu schmökern und sich berieseln zu lassen. Uneingeschränkte Kaufempfehlung von mir! 9 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wild, witzig und mal ganz anders Von Gabriele Endlich mal ein (Wild-)Kräuterkochbuch, das nicht nur leicht verdauliche, bekannte Gerichte preisgibt. Die Kräuterküche von Gabriele Kurz ist frisch, raffiniert und dennoch auch für den normal Sterblichen gut nachzukochen. Ob man nun Garten, Fensterbank oder Wald plündert, Gabriele Kurz hat für alles eine Verwendung. Es handelt sich durchweg um vegetarische Rezepte, die aber auch einem Nicht-Vegetarier das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Wem nicht glaubt, der sollte sich nur einfach mal an das Lwenzahnrisotto machen... Mit zahlreichen Fotos und auch Beschreibungen durchaus auch "nur" zum Blättern und Schwelgen geeignet. Viel Spaß!

Produktbeschreibung Wiese, Garten und Balkon - über 100 vegetarische Rezepte mit überraschenden Aromen Gebundenes Buch Eine Liebeserklärung an frisches Grün Nichts gegen den obligatorischen Topf Basilikum auf der Fensterbank - aber Kochen mit Kräutern ist mehr. Neue, überraschende Ideen liefert Bio-Spitzenköchin Gabriele Kurz. Sie hat ein großes Faible für alles, was im Wald und auf der Wiese, im Vorgarten und auf dem Balkon spriert: Bsp. Bärlauch, Brennnessel, Huflattich, Schafgarbe ... eine aromatische Entdeckungsreise in über 100 Rezepten. Vegetarisch, bio und auf höchstem Niveau: Das ist die Köchinphilosophie von Gabriele Kurz. Ihren naturbelassenen Zutaten widmet sie große Sorgfalt und unterstreicht deren Charakter mit allen Arten von Kräutern und Blüten. Da verleiht junger Lwenzahn dem Risotto den entscheidenden Pfiff, und Pfefferminze macht den Geschmack der Schokoladen-Cassata erst perfekt. In ihrem neuen Buch präsentiert die Spitzenköchin sorgfältig komponierte und gut nachzukochende Rezepte, außerdem viele Tipps zum Sammeln und Konservieren von Kräutern. Und weil nicht jeder am Waldrand lebt, sind Garten-, Balkon- und Wildkräuter gleichermaßen vertreten. Kochen mit (Wild-)Kräutern liegt voll im Trend.

Kurzbeschreibung Eine Liebeserklärung an frisches Grün Nichts gegen den obligatorischen Topf Basilikum auf der Fensterbank aber Kochen mit Kräutern ist mehr. Neue, überraschende Ideen liefert Bio-Spitzenköchin Gabriele Kurz. Sie hat ein großes Faible für alles, was im Wald und auf der Wiese, im Vorgarten und auf dem Balkon spriert: Bärlauch, Brennnessel, Huflattich, Schafgarbe eine aromatische Entdeckungsreise in über 100 Rezepten. Vegetarisch, bio und auf höchstem Niveau: Das ist die Köchinphilosophie von Gabriele Kurz. Ihren naturbelassenen Zutaten widmet sie große Sorgfalt und unterstreicht deren Charakter mit allen Arten von Kräutern und Blüten. Da verleiht junger Lwenzahn dem Risotto den entscheidenden Pfiff, und Pfefferminze macht den Geschmack der Schokoladen-Cassata erst perfekt. In ihrem neuen Buch präsentiert die Spitzenköchin sorgfältig komponierte und gut nachzukochende Rezepte, außerdem viele Tipps zum Sammeln und Konservieren von Kräutern. Und weil nicht jeder am Waldrand lebt, sind Garten-, Balkon- und Wildkräuter gleichermaßen vertreten. Kochen mit (Wild-)Kräutern liegt voll im Trend. über den Autor und weitere Mitwirkende In Bischofswiesen in Bayern leitete Spitzenköchin Gabriele Kurz gemeinsam mit ihrer Mutter ein Bio-Hotel mit einem der besten vegetarischen Restaurants Deutschlands. Und das so erfolgreich, dass Headhunter im fernen Dubai auf sie aufmerksam wurden. Seit 2007 verwhnt sie als Köchinchefin des ersten vegetarischen Restaurants Dubais, des Magnolia, internationale Gäste.