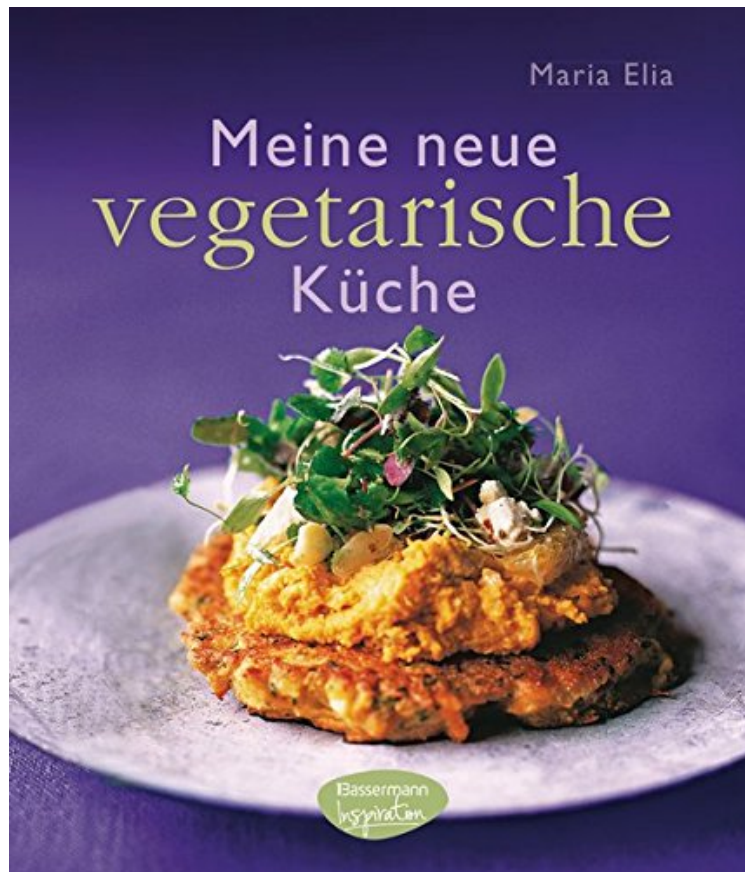


(Ebook free) Meine neue vegetarische Küche

Meine neue vegetarische Küche

Von Maria Elia

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #441978 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-08Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 32.Mb

Von Maria Elia : Meine neue vegetarische Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine neue vegetarische Küche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Edel und inspirierendVon B. RpkeDieses Kochbuch ist nicht einfach ein Kochbuch. Es ist eine kreative und edle Verfrhung in die vegetarische Kochkunst. Allein die Gestaltung des Buches ist schon ein "edles" Vergngen. Nicht zu viele dafr aber kunstvolle und ausdrucksstarke i.d.R. ganzseitige Fotos ziehen die Aufmerksamkeit an. Farblich abgestimmt auf Layout und auch Rezeptidee.Autorin und Meisterkchin Maria Elia ist schon als Kind vom Zauber besonderer Kche eingefangen worden, denn sie wuchs in der Kche des Restaurants ihres griechisch-zypriotischen Vaters in London auf. Weltoffenheit und das Verstndnis fr Zutaten und Kochkunst flogen ihr also zu und flossen Seite fr Seite in dieses wunderbare Buch.Dass Genieen schon beim "Kochen", d.h. kreativen Zubereiten und Zaubern mit Lebensmittel anfnft, schltgt sich auch in den Anleitungen nieder, die gelesen werden wollen. Kein Versprechen mit Kategorien der Einfachheit oder ber Dauer der Arbeitszeit lenken auf schnelles und machbares Tun ab. Nein, dieses Buch ist fr jene Momente gedacht, fr die in Mue, mit Sorgfalt und Kreativitt und einer groen Portion Auergewhnlichem Schnes zubereitet wird.Mir gefllt der ausdrckliche Ansatz von Maria Elia, die Rezepturen als Bausteine zu verstehen. Schritt

fr Schritt durchgeführt mnden sie in exzellente vegetarische Speisen, bei denen Gemse im Vordergrund steht. Abgewandelt und kombiniert fhrt es zu sicherlich schmackhaften Eigenkreationen. Das Inhaltsverzeichnis bietet u.a. folgende Stichpunkte: Verfrherische Vorspeisen - herrliche Hauptgerichte - sagenhaft Snacks - sndhaft s - kstliche Kleinigkeiten - Brhe. und zum Schluss folgen Hinweise auf Handwerkliches und eine kleine Lebensmittelkunde. Fr mich steht dieses Buch auf der Liste fr auergewöhnliche Geschenke fr GenieerInnen. Und dient mir als Handreichung fr die Zubereitung von Speisen fr besondere Feste und Situationen. Ich brauche schon seit 2 Jahrzehnten keinen Beweis dafr, dass Gemsekeche die eigentlich schmackhafte ist im Vergleich zum Fleisch. Hier allerdings lauern zahlreiche Beweise dafr ;-)
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genuss ohne Fleisch
Von Hamlet
Ausgepackt, durchgeblttert, ausprobiert und was soll ich sagen? Ich bin begeistert! Meine neue vegetarische Kche von Maria Elia ist endlich einmal ein vegetarisches Kochbuch, dessen Inhalt nicht nur aus Rezepten fr Suppe und Salat besteht, sondern abwechslungsreiche und raffinierte Hauptgerichte vorstellt. Und was mir gleich positiv aufgefallen ist Maria Elia verzichtet auf Soja-Ersatzprodukte, ohne die es sonst blicherweise in vegetarischen und veganen Kochbchern kaum geht. Maria Elia wurde das Kochen bereits in die Wiege gelegt, hat doch ihr griechisch-zypriotischer Vater ein Restaurant in London betrieben. So war ihre Berufswahl nicht weiter verwunderlich, die sie nach ihrer Ausbildung als Kchenchef in die besten Lokale rund um die Welt fhrt. In England genieht sie hohes Ansehen und ist auch regelmig im TV prsent. Meine neue vegetarische Kche vereint die verschiedensten fleischlosen Rezepte auf Gemsebasis, angefangen bei den Vorspeisen, ber die Hauptgerichte, raffinierte Snacks, universell einsetzbare Beilagen, bis hin zu traumhaften Sspeisen mit verschiedenen Obstsorten. Abgerundet werden die Rezepte durch zahlreiche Basics, deren Zubereitung detailliert und anschaulich erklrt wird. Eine Warenkunde sowie ein Register, ausgerichtet an Schlagworten, schlieen das Kochbuch ab. Bei den Rezepten ist fr jeden etwas zu finden: das geht von sehr einfach fr Kochanfnger, schnell fr das tgliche Kochen fr Routiniers, bis hin zu zeitaufwendigen Gerichten mit ungewhnlichen Kombinationen fr ambitionierte Hobbykche - die Zutaten sind brigens in jedem einigermaen gut sortierten Supermarkt zu bekommen. Ein inspirierendes Kochbuch fr all diejenigen, die fter auf Fleisch verzichten, aber dennoch abwechslungsreich und lecker essen wollen.
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gut, aber Vorsicht!
Von savigny
Ich habe das Buch seit einigen Jahren in meiner eine umfassenden Kochbuchsammlung und lese oft und gern darin, koche gern danach und hole mir Anregungen. Deshalb habe ich mich ber den scheinbar 2. Band sehr gefreut. Nur Titel und Titelbild sind neu, der Rest identisch.

Kurzbeschreibung Das sind Meisterrezepte! Maria Elia ist eine Ausnahmekchin. Seit Kindesbeinen an wusste sie, die im Restaurant ihres griechisch-zypriotischen Vaters in London gro geworden ist, dass sie auch einmal Kchin werden mchte. Geprgt von den Eindrcken aus aller Welt hat sie ihren von allen Seiten hoch gelobten Kochstil entwickelt: unprtentis, originell, vielseitig, grenzenlos, immer mit dem Ziel, Geschmack, Farbe und Textur perfekt zu verbinden. Meine neue vegetarische Kche ist ein inspirierendes Buch mit 120 verlockenden Rezepten, wunderbar fotografiert von Jonathan Gregson. Eine Bereicherung nicht nur fr Vegetarier. ber den Autor und weitere Mitwirkende
Maria Elia begann nach der Ausbildung in den besten Londoner Restaurants ihre Reise um die Welt. Sie war Kchin auf einer Luxusyacht, hat im elBulli und im Arzak in Spanien gekocht, unterrichtete an der Oriental Cooking School in Bangkok sowie an der Authentic Ethnic Cooking School in London. Geprgt von den Eindrcken aus aller Welt hat sie ihren hoch gelobten Kochstil entwickelt. Sie ist regelmig in englischen Kochsendungen zu sehen, schreibt fr Food-Magazine und wurde von der Zeitschrift Independent als eins der vielversprechendsten weiblichen Kochtalente eingestuft.