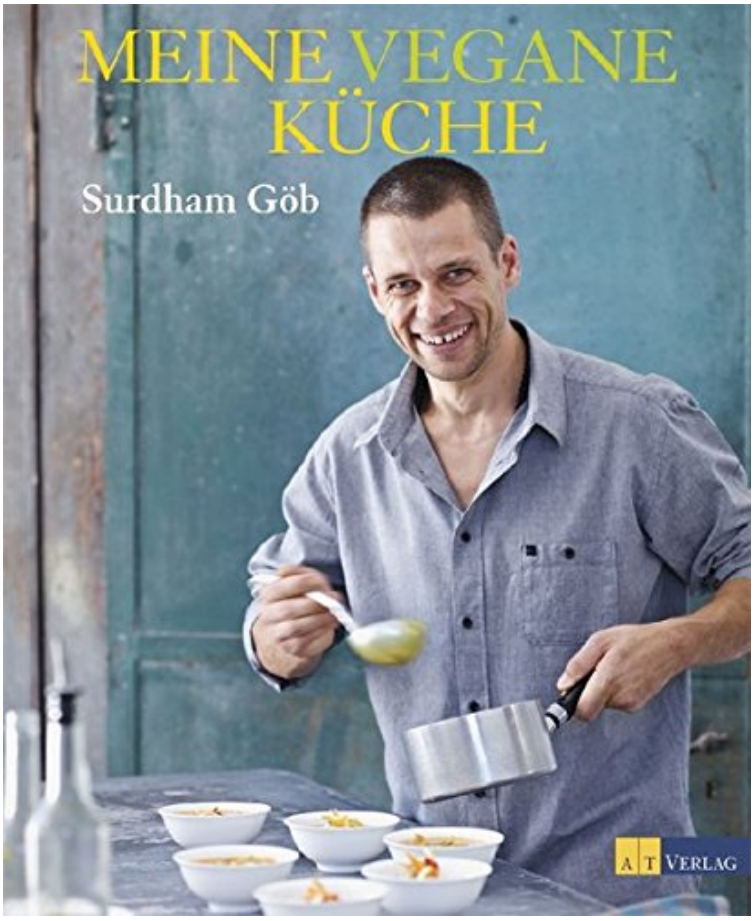
[Library ebook] Meine vegane Kche

Meine vegane Kche

Von Surdham Gb
*DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



DOWNLOAD READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #260312 in BcherMarke: At Verlag; Az FachverlageVerffentlicht am: 2013-02-27Erscheinungsdatum: 2013-02-28Abmessungen: 10.00 x 1.06b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 22.Mb

Von Surdham Gb : Meine vegane Kche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine vegane Kche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere RezepteVon silkeIch finde das Buch ist ansprechend gemacht, die Rezepte sind mit einfachen Zutaten und lecker. Das alles mit natrlichen Zutaten, Gewrzen und Krutern und ohne Knoblauch und Zwiebeln. Auch leckere internationale vegane Rezepte sind dabei und KEINE knstlichen Ersatzprodukte (wie Ei-Ersatz oder veganer Kse etc.) gebraucht, um Milchprodukte zu verfangen. Schne Fotos und einfach nachzukochen und ebenso einfach zu variieren und abzuwandeln. Ich koche gerne und habe viele Kochbcher und kann sagen, dies ist echt ein gelungenes Kochbuch, auch besser als die anderen beiden Bcher von Surdham Gb !26 von 28 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegane Gaumenfreuden zum einfachen NachmachenVon Kurz und gutIch ernhre mich seit 2011 vegan und bin immer wieder froh ber neue Rezept-Impulse. Meine vegane Kche des seit vielen Jahren auf vegane Kche spezialisierten Kochprofis Surdham Gb ist fr mich ein echtes Juwel unter den neuen veganen Kochbchern! Der gebrtige Sdtiroler

kann auf 26 Jahre Kocherfahrung, unter anderem gesammelt in San Francisco, New York, Hawaii und Mnchen zurckschauen. Und das merkt man seinen phantasievollen Gerichten deutlich an, die allesamt ohne jegliche tierische Produkte auskommen.In einer Flle berraschender Rezepte zeigt der erfahrene Kochprofi, dass vegane Kche so ganz und gar nichts mit Verzicht zu tun hat. Im Gegenteil: Es ist Genuss, Vielfalt und Lebensfreude pur, mit der Surdham Gb mediterrane, asiatische und europische Einflsse zu einer zeitgemen Kche vereinigt. Das Buch ist die Essenz seiner langen Kocherfahrung, gepaart mit viel Wissen ber die Gesetzmigkeiten einer gesunden Nahrung und die chinesische Ernhrungslehre. Und es deckt die ganze Bandbreite veganer Kstlichkeiten ab, von Drinks ber Salate, Suppen, Vorspeise, Sandwiches, Haupt- und Nachspeisen, bis hin zu Trtchen und Kuchen, bei denen man niemals auf die Idee kommt, dass sie ohne Eier und Milch gemacht sind. Einfach kstlich! Alle Rezepte werden mit tollen Fotos sehr ansprechend inszeniert. Das Buch ist fr mich ein Volltreffer!Fazit:Wunderschne Fotos machen AppetitAlle Rezepte sind unkompliziert und einfach zum NachkochenDie Vielfalt der Gerichte lsst keine Wnsche des verwhnten Gaumens offen.Das Buch bietet fr einen guten Preis einen kulinarischen Hhenflug nach dem anderen.23 von 25 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich da!Von StellAliceNach je einem Koch- und Backkurs bei Surdham und vielen Stunden Genuss seines "Outputs" in diversen Restaurants war ich gespannt wie noch was auf das lange angekndigte Buch.Zuerst mal das absolut Positive: es ist wunderschn, natrlich, und eigentlich viel zu hbsch fr den Kchenschrank und schmuddelige Hnde beim Kochen und Backen!Endlich hab ich das Rezept fr meine Lieblingstorte im Schrank, yessssssss! Und auch sonst ist so viel drin, was ich immer schon mal "auf seine Art" machen wollte, ich war beim ersten, zweiten und dritten Durchblttern im siebten Himmel!Surdham beweist mit seinem Buch, dass er der (meiner Ansicht nach) beste vegane Koch weit und breit, wenn nicht gar der ganzen Republik ist (und ich war schon berall, wo hervorragend vegan gekocht wird, glaubt mir das, bei allen schicken und bekannten Namen).Jetzt die kleinen Einwnde und der Grund, warum ich doch keine fnf Sterne vergebe, obwohl ich es so gern tte, allein aus Begeisterung ber Surdhams Art, ans Kochen und Backen heranzugehen und wegen der Schwelgerei ber seine Kuchen, Torten, einfachen und raffinierten Gerichte, die voll und ganz meinen Geschmack treffen.Haupteinwand, und der gilt eigentlich fr fast alle Kochbcher, die schn und schick und toll sein wollen: leider kommt Surdhams Einstellung nicht so richtig rber, es scheint so, als wollte er (oder wer auch immer) hier mit dem Allerbesten glnzen, was er kann, das ist auch voll verstndlich.Aber wir Durchschnitts-Veganer knnen halt nicht immer stundenlang am Herd stehen und supertoll aufkochen, sondern wollen gern einfach mal (und das mglichst einfach) erklrt haben, wie er den Reis so gigantisch lecker hinkriegt... oder haben keine Kchenmaschine, sondern nur ein Otto-Normal-Rhrgert zur Kuchenproduktion und stehen dann fluchend in der Kche, wenn wir locker-flockig versuchen, die Cupcake-Creme nur mit Geduld und ohne richtige Technik zusammen zu rhren... geht halt nicht.Fazit: Surdham ist und bleibt fr mich die Nummer 1 in veganer Feinschmeckerei. Sein Buch ist wunderbar und sehr geeignet fr Leute, die schon Erfahrung mit Kochen und Backen haben und ab und an auch mal ganz easy aus ihrem Erfahrungsschatz ergnzen knnen, was er weggelassen hat oder die locker genug sind, die komplexen Gerichte aufzudrseln und halt nur einen Teil davon zuzubereiten und den Rest fr wann anders liegen zu lassen. Solche Leutchen werden grten Spa mit diesem Buch haben.Anfnger werden wahrscheinlich ein bisschen enttuscht oder eingeschchtert sein und sich auf zwei oder drei einfachere Sachen im Nachkochen beschrnken. Lsung: einfach zu einem Kochkurs nach Mnchen kommen... Surdham bringt Euch das schon bei und beim Zuschauen und Mitmachen lernt man immer noch am meisten.

ProduktbeschreibungSurdhams KitchenGebundenes BuchVegane Kche, die einfach begeistert! Surdham Gb, Pionier der veganen Kche und erfahrener Kochprofi, zeigt in einer flle berraschender und raffinierter Rezepte, dass die vegane Kche Genuss, Vielfalt und Lebensfreude pur sein kann. Auf unzhligen Reisen und durch unermdliches Experimentieren hat er seinen eigenen unverkennbaren Kochstil, geprgt von mediterranen, asiatischen und europischen Einflssen, entwickelt. Eine konsequent vegane, biologische, schmackhafte und leichte Kche, in der das Lebendige der Nahrung essenziell ist und die ganz einfach schmeckt. Die Rezepte wurden von Oliver Brachat in einzigartigen Fotos eindrcklich ins Bild gesetzt.

PressestimmenNicht nur Fleisch und Fisch, auch Eier, Milch und Kse verbannt die vegane Kche vom Speisezettel. Wie kann man nur ohne all das leckeres Essen zaubern? Man kann, und wie! (Elle)Die Mousse au Chocolat mit der verwendeten Sojasahne ist so leicht und bekmmlich, dass man gar nicht genug davon kriegen kann. (Welt am Sonntag)Der Gedanke an Verzicht kommt bei dem Angebot erst gar nicht auf. Vielmehr gewinnen die Gste Geschmackserlebnisse und Nahrungsmittel hinzu. (Sddeutsche Zeitung)KurzbeschreibungIn einer Flle berraschender Rezepte zeigt uns der erfahrene Kochprofi, dass vegane Kche Genuss, Vielfalt und Lebensfreude pur sein kann. Mediterrane, asiatische und europische Einflsse werden zu einer zeitgemen Kche vereinigt, die Idee einer nachhaltigen Ernhrung in genussvollen Rezepten ausgedrckt. Der Autor hat auf unzhligen Reisen und durch unermd - liches Experimentieren seinen eigenen unverkennbaren Kochstil entwickelt. Entstanden ist eine konsequent vegane, biologische, schmackhafte und leichte Kche, in der das Lebendige der Nahrung essenziell ist, und die einfach begeistert. Dieses erste Kochbuch von Surdham Gb ist die Essenz aus 26 Jahren Kocherfahrung, gepaart mit viel Wissen ber die Gesetzmigkeiten einer gesunden Nahrung und die chinesische Ernhrungslehre. Alle Rezepte werden in

einzigartigen Fotos von Oliver Brachat eindrcklich ins Bild gesetzt. Vegane Kche,die einfach begeistert Nachhaltige Ernhrung, ohne ideologischen Zeigefinger Das erste Kochbuch von Surdham Gb, einem Pionier der veganen Kcheber den Autor und weitere MitwirkendeSurdham Gb ist ein seit vielen Jahren auf vegane Kche spezialisierter Koch profi, der auf 26 Jahre Kocherfahrung zurckgreifen kann. Seine Stationen waren unter anderem San Francisco, New York und Hawaii. Seit 16 Jahren Chefkoch in diversen veganen Restaurants, unter anderen im Zerwirk Restaurant, zuletzt im Tushita, beide in Mnchen. Heute selbstndig mit seiner Catering-Firma Surdhams Kitchen. Er hlt Vortrge ber vegane Ernhrung und nachhaltige Lebensfhrung und erteilt Kochkurse in Mnchen. Surdham lebt in der Nhe von Mnchen.