

(Mobile book) Natürlich gut essen!: Meine vegetarische Küche zwischen Bischofswiesen und Dubai

## Natürlich gut essen!: Meine vegetarische Küche zwischen Bischofswiesen und Dubai

Von Gabriele Kurz

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #414907 in BcherVerffentlicht am: 2008-12-01Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 58.Mb

**Von Gabriele Kurz : Natürlich gut essen!: Meine vegetarische Küche zwischen Bischofswiesen und Dubai** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Natürlich gut essen!: Meine vegetarische Küche zwischen Bischofswiesen und Dubai:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen30 von 30 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nix fr AnfngerVon rene.26@gmx.deber das Buch von Frau Kurz habe ich mich als kocherfahrene Vollwertlerin besonders gefreut. Endlich einmal ein auch optisch wirklich ansprechendes Kochbuch, welches ich Neulingen zum Stbern in die Hand drcken kann. Die Rezepte sind vielfltig und die Bilder wunderschn. Besonders gut gefllt mir, dass es im Vergleich zu anderen vegetarischen Bchern mit sehr viel weniger Kse auskommt. Schn auch die Tipps zu einzelnen Rezepten und Produkten oder Kruterverwendungen. Aufgrund der ungewhnlichen Einteilung nach Regionen statt nach Gerichten ist es etwas unbersichtlich. Ich habe den Eindruck, dass S-Rezepte dominieren, doch das kann tuschen.Beim

Nachkochen offenbart das Buch dann leider doch die ein oder andere Schwäche. Beispiele: Petersilienschaumsuppe S. 28. Im Rezept sind 2 mittelgroße Kartoffeln angegeben. Wieviel ist das genau? Beim Nachkochen hatte ich wohl zu kleine Exemplare erwischt, richtig lecker wurde es erst beim Aufwärmen des Rests, als ich noch eine halbe gekochte Kartoffeln hinzureiben konnte. Das ist rgerlich, denn der Clou (neben dem leckeren Petersilien!) an dem Rezept ist, dass die Hälfte der Petersilie roh zugegeben wird. Der Vitalstoff-Gehalt beim Aufwärmen ist daher natürlich geringer. Rote-Bete-Laiberl auf Wirsing in Meerrettich-Milch S. 166. Der Teig für die Laiberl ist sehr weich. Es wird empfohlen, für diesen Fall noch etwas Mehl hinzuzufügen. hm, ich kam fast an 80 g zusätzlich, der Teig blieb aber auch nach einem halben Tag im Kühlschrank noch immer sehr weich. So habe ich die Laiberl also nicht geformt, sondern nur mit dem Esslöffel einen Klacks in die Pfanne setzen können. Sieht dann optisch nicht so schön aus, schmeckt aber nach echter Sternecke, genau an dem Punkt zwischen ungewöhnlich und zu intensiv, beeindruckend! Der Wirsing dazu war für mich, trotz vorsorglich verlängerter Kochzeit, dennoch zu ledrig und die Meerrettichmilch zu fluffig - das würde ich beim nächsten Mal anders kochen. Milchbrötchen, S. 188 Ich backe meine Kamut-Semmeln nach einem ähnlichen Rezept, lediglich nicht mit Milch, sondern mit Wasser. Allerdings brauche ich da auf 600 g Mehl knapp 350 ml und nicht, wie im Rezept angegeben, nur 250 ml. Und das, obwohl ich weniger Hefe und längere Gehzeiten nehme als im Rezept! Den Kamut-Nudelteig eine Seite weiter habe ich ausprobiert. Hier stimmen die Angaben sehr genau, die Nudeln wurden sehr schön. Trotz der Kritikpunkte bleibe ich dabei: Ein tolles Buch für Menschen, die nicht auf wortgetreue Rezepte angewiesen sind. Was ich ausprobiert habe, schmeckte zumeist ausgezeichnet, das (viel länger als angegeben trocknende) Rote-Beete-Salz habe ich bereits 2x verschenkt und nach dem Verkosten dickes Lob kassiert. Wenn ich zukünftig ein greres Menü plane, welches auch kritische Normal-Esser beeindrucken soll, dann wird mir das Buch eine große Hilfe sein. Allerdings werde ich die Rezepte vorsorglich vorher ausprobieren und anpassen, damit dann am großen Tag auch alles klappt. 16 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Holt die Wiese auf den Tisch Von Media-Mania Mit diesen Rezepten gelingt es Gabriele Kurz, alles zu toppen, was man bisher aus Bischofswiesen kannte. Es sind zum Teil altbekannte Rezepte, aber auch viel Neues. Alles ist feiner, eleganter, raffinierter - ohne dabei das Bewährte zu verlieren: die Frische der Zutaten und das Bodenständige aus Wald, Wiese und Garten. Es bleibt eine gehobene bayerische Küche mit leichten internationalen und asiatischen Anklängen, die sich etwa in Gerichten wie der "Geeisten Kokosmilch mit Zitronengras" und "Papaya-Mango-Salat" oder den "Gedämpften Gemse-Tofu-Päckchen" widerspiegeln. Typisch arabische Gerichte oder Gewürze findet man dagegen eher nicht. Gabriele Kurz bleibt den heimischen Zutaten, den Steinpilzen und Waldbeeren treu, obwohl sie wohl auch mit Kamelmilch und Datteln zu experimentieren beginnt, wie sie verrät. Wie gewohnt werden wieder jede Menge frischer Kräuter verwendet. In Dubai legte die Spitzenköchin für diesen Zweck extra einen Kräutergarten an. Hierzulande dürfte man mit der Beschaffung der Produkte weniger Probleme haben. Es sind Zutaten, die man jederzeit und überall besorgen kann. Sollte man nicht im Grünen wohnen, kann man sich einiges auf der Fensterbank oder dem Balkon ziehen. Viele Gemsesorten und Kräuter sind ja zuerst attraktiv und können mit Blumen optisch durchaus mithalten. Ob man auf dem Balkon allerdings Gundelrebe und Wiesenknigin zum Gedeihen bringt, bleibt doch eher zweifelhaft. Gabriele Kurz holt die Natur auf den Teller, dabei findet nahezu alles Verwendung, selbst Blätter, die früher auf den Kompost wanderten. Es sind vielfarbige, duftige vegetarische Gerichte. Es wird gekocht, gebraten, gedämpft und gesotten und es gibt auch wieder leckeres Brot und Gebäck. Das Einerlei von Gemsepfannen und Eintopf wird man hier vergebens suchen. Stattdessen gibt es Gemsebündel mit Kardamon-Joghurt" oder Spargel, Tomaten, Karotte und Lauch im Gelee". Die Autorin kombiniert gewohnte Zutaten neu, so serviert sie zu Steinpilzen oder einem asiatisch anmutenden Aroma-Gemse-Kartoffelpree. Selbst Kartoffelsalat versteht Gabriele Kurz in ein meisterlich kulinarisches Erlebnis zu verwandeln. Die Vorspeisen und Hauptgerichte werden durch zahlreiche Desserts ergänzt. Für einige benötigt man allerdings eine Eismaschine, aber dann kann man sich köstliches Mandeleis und Erdbeer-Sorbet zubereiten. Eine Besonderheit sind auch die zahlreichen Kaltgetränke, wie Holunder-Blüten-Kaltauszug, Lindenblütenbowle oder Kräuterwasser. Diese finden sicher in dem heißen Land, in dem traditionell wenig bis gar kein Alkohol getrunken wird, begeisterte Abnehmer. Können aber auch hierzulande im Sommer auf Fans zählen. Jedes Gericht ist auf einer oft ganzseitigen Profi-Fotografie abgebildet, so bietet das Buch schon optisch einen Genuss und reichlich Vorfreude. Unter der Zutatenliste ist die Zubereitungszeit angegeben. Die Rezepte sind Schritt für Schritt leicht nachvollziehbar erklärt und erfordern lediglich etwas Zeit und Liebe zum Kochen. "Kochen ist mein Leben und die feine Zubereitung vegetarischer Köstlichkeiten ist für mich eine Kunst", schreibt Gabriele Kurz. "In ihr möchte ich Lebensqualität, Harmonie, Schönheit und Gesundheit verwirklichen." Dies gelingt ihr voll und ganz, dafür sind die hier vorgestellten Gerichte ein überzeugender Beweis. Dieses Feinschmecker-Kochbuch für Vegetarier bietet eine wunderbare Rezeptsammlung mit fantastischen Rezepten, mit denen man sich selbst oder Freunde und andere Gäste verwöhnen kann, und auch der Preis ist moderat für das, was geboten wird. 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Natürlich und besonders gut! Von Frankipani108 Als Kochkollege (Autor Koch) bin ich vielleicht mehrkritisch als der "(noch) Nicht-Kochprofi?! Doch das Buch von Kollegin Kurz ist nicht nur "Kurz"-weilig zu lesen; es ist voller Inspirationen von der 1. bis zur letzten Seite. Als ich das Buch öffnete, bekam ich sofort Hunger, auf diese Art/Kunst der Vegetarischen Zubereitung. Jedes Gericht ist wunderschön fotografiert worden, aber in Spitzqualität! Ein besonderer Lob an die Fotografin, denn diese Art zu kochen schenkt dem Leser/der Leserin nicht nur einen Gaumenschmaus der Extraklasse, die Bilder sind ein Fest für

die Augen!Schade, dass mann/frau die Gerichte nicht riechen kann. Also an den Herd mit dem Buch!Apropos: Die Qualitt des Drucks ist beeindruckend.Nun lass ich mich von den Rezepten inspirieren fr noch mehr Lebensfreude mit der vegetarischen Kochkunst der Gourmet-Qualitt, hchsten Niveaus!

ProduktbeschreibungNeues Mngel. Wenn behauptet nur geringfgige Mngel. Kann keine entdecken.

Pressestimmen"Raffiniertes und edles aus vollwertigen Lebensmitteln." (essen trinken)"Ihre Kreationen sind zwar genauso naturbelassen wie die Vollwertkche, aber viel eleganter und federleicht." (Brigitte)"Hier ist Genuss unmittelbar mit der Natur verbunden." (Hubertus von Hohenlohes, 500 very Special Hotels)"Hier wirken auergewhnliche Krfte, und sie sind mit der Natur im Bunde." (GeoSaison)"Hchstes Kochvergnngen" (Vegetarisch fit!)"ppig, genussvoll, lebensfroh" (tz)KurzbeschreibungEinfachheit und EleganzUnverflichter Geschmack und purer Genuss sind das Credo der Bio-Spitzenkchin Gabriele Kurz. Mit ihren besten Rezepten und vielen Tipps zum behutsamen Umgang mit naturbelassenen Lebensmitteln prsentiert sie eine Kchen- und Lebensphilosophie, die ihre Wurzeln niemals aus den Augen verliert: In ihrer aromenreichen Kche finden nur vegetarische und vollwertige Zutaten Verwendung.Starkchin Gabriele Kurz hat sich leidenschaftlich dem Genuss verschrieben. Ob gefllte Zucchini- und Taglilienblten auf roter Paprikasauce oder Walderdbeersuppe mit Waldhonig ihre Kreationen sind naturbelassen, elegant und federleicht. Mit einer einzigartigen Mischung aus auergewhnlichen Rezepten, Informationen zu Herkunft und Verarbeitung unserer Lebensmittel und persnlichen Geschichten zeigt sie, wie vielseitig und farbenfroh vegetarischer Genuss ist: Sie zelebriert eine ppige, lebensfrohe Kche mit viel frischem Gemse, aromatischen Krutern und bunten Blumen.Viel mehr als nur ein Kochbuch: Es verbindet Gabriele Kurz Philosophie einer genussvollen vegetarischen Kche mit ihren besten Rezepten.Klappentext"Raffiniertes und edles aus vollwertigen Lebensmitteln."essen trinken "Ihre Kreationen sind zwar genauso naturbelassen wie die Vollwertkche, aber viel eleganter und federleicht."Brigitte "Hier wirken auergewhnliche Krfte, und sie sind mit der Natur im Bunde."GeoSaison