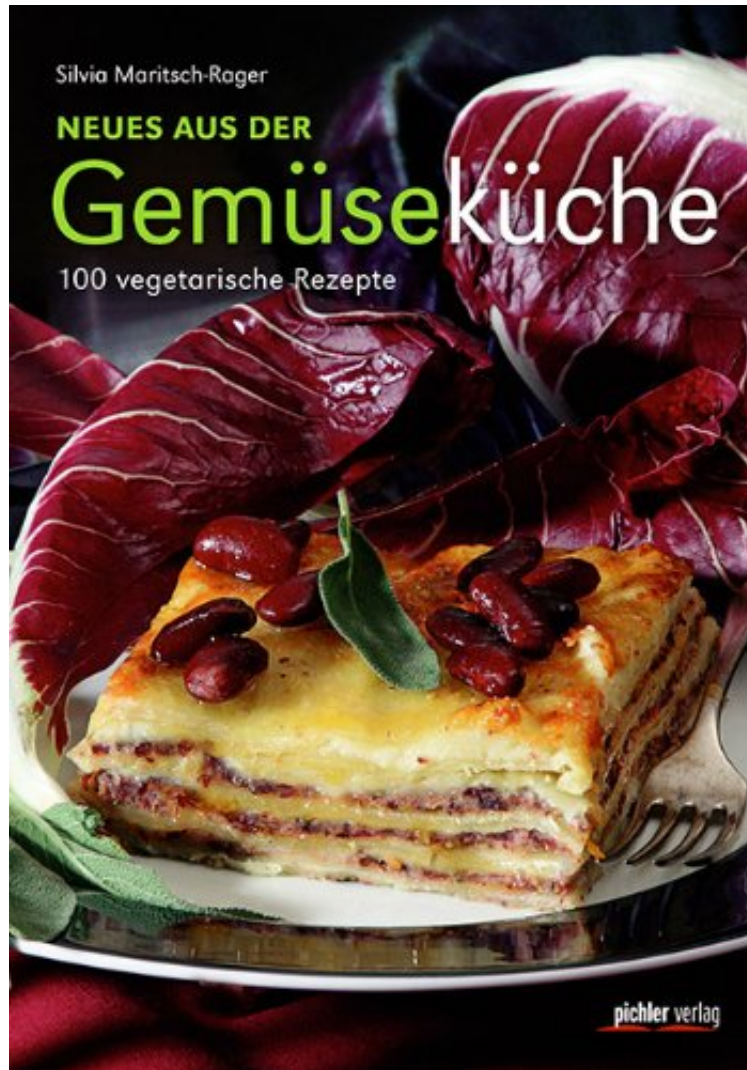


(Mobile book) Neues aus der Gemsekche: 100 kreative Rezepte. Frische Kruter . Knackiges Gemse . Saftiges Obst

Neues aus der Gemsekche: 100 kreative Rezepte. Frische Kruter . Knackiges Gemse . Saftiges Obst

Von Silvia Maritsch-Rager

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #1255120 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-18Abmessungen: 9.88 x .98b x 7.051, Einband: Gebundene Ausgabe201 Seiten | File size: 66.Mb

Von Silvia Maritsch-Rager : Neues aus der Gemsekche: 100 kreative Rezepte. Frische Kruter . Knackiges Gemse . Saftiges Obst before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Neues aus der Gemsekche: 100 kreative Rezepte. Frische Kruter . Knackiges Gemse . Saftiges Obst:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein eher einfaches Rezeptbuch, das mich nicht berzeugt hatVon Peter KrackowizerEin Buch mit durchaus interessanten Rezepten (Rhabarberstangen in Bierteig, Brlauchsuppe mit Kokosmilch, Silvias Hamburger, Cognac-Aufstrich mit

geruchertem Tofu u.a.), manch bemerkenswerte Anmerkung von Frau Maritsch-Rager ('um Rhabarber früher ernten zu können, stülpe ich einen Blumentontopf über' Anderes Beispiel: die Verwendung von Sorbinsäure in Schwarzbeerschokomarmelade; oder der Hinweis, das klassische Rezept für 'Spaghetti Bolognese' 'sie macht es mit Soja' kenne ohne Tomaten aus 'dem muss ich als Italiener vehement widersprechen!'). Der Inhalt ist in die vier Jahreszeiten unterteilt. Für jede Jahreszeit findet man dann Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Hauptspeisen. Co-Buchautor Ortwin Maritsch fügt jedem Kapitel sein Wissen über Wirkung von Kräutern hinzu und hat das Buch mit sehr ansprechenden Bildern ausgestattet. Frau Maritsch-Rager ergänzt ihre Rezepte mit eigenen Erfahrungen ('ich verwende nur gekauften Blätterteig' bei 'Alm Brik', einem Schnellimbiss aus Tunesien). Nicht ganz glücklich in meinen Augen wurde das Rezeptseiten-Layout gelöst (auf z.B. rotem Hintergrund mit oranger Schriftfarbe, mit dicken Unterstrichen unterlegt, die bis zum Seitenrand hinauslaufen, abgeschnittene Textkisten). Neben manch anspruchsvollerem Rezept gibt es bekannte einfache Standardgerichte (Omelette aux fines herbes, deutsche Übersetzung, da diese im Buch fehlt: Omelette mit feinen Kräutern, wobei sich da auch die Frage erhebt, was an diesem Rezept neu 'siehe Buchtitel' sein sollte). Beispiele für Vorspeisen und Suppen wären Auberginen-Couscous-Finger (Sommer) oder Lauchsuppe mit Vernaccia und Gorgonzola (Herbst), Beispiele von Hauptspeisen wären Biernockerl mit Butter-Salbeibröseln (Frühling), Zucchini-Lasagne mit Tomatencurrysoße (Sommer) oder Steirerknodel mit Apfel (Herbst); Beispiele von Nachspeisen wären Mohn-Marzipankuchen mit Kirschen und Schnaps (mit Hinweis 'Anishaltige Getränke sind das beste Aphrodisiakum!') für Sommer; auch Marmeladen-Ideen finden sich im Buch, z.B. Englische Rhabarbermarmelade mit Orangen. Am Beginn des Buches gibt es eine kleine Einführung in die vegetarische Küche und ihre Arten, sowie über das Salz. Am Ende ein Register mit allen Rezepten. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Gaumenkitzel Von Barbara Kalchschmid Bei dieser großartigen Auswahl und diesen interessanten Kombinationen von Lebensmitteln, möchte man am liebsten ein kleines Gourmetrestaurant eröffnen und mit täglichen Überraschungsgerichten, die Gaumen der Gäste verwöhnen und das ohne Verwendung von Fleisch. Ich bin überzeugt, da viele Menschen dann gerne auf Fleisch verzichten möchten. Auch die Fotos sind jetzt wunderbar.

Kurzbeschreibung Wer meint, dass vegetarische Küche langweilig schmeckt, irrt! Als Meisterin der fantasievollen fleischlosen Kochkunst gibt Silvia Maritsch-Rager ihre Geheimnisse preis und zeigt viele Möglichkeiten im Umgang mit regionalen Lebensmitteln, gepaart mit experimentierfreudiger Werkkunst. Das Markenzeichen der im Salzkammergut ansässigen Kreativkchin ist eine schnelle, unkomplizierte, fröhlich improvisierte Kost mit Rezepten, die immer gelingen und wunderbar schmecken. Traditionelle Gerichte wie Gulasch, Spaghetti Bolognese oder Frankfurter Bratknodel finden sich in diesem Band als vegetarische Kostlichkeiten wieder. Mit der Verarbeitung von frischen Kräutern aus dem Kräutergarten der Autorin findet auch ihr tiefes kräuterkundliches Wissen Eingang in die außergewöhnlichen Rezepte. über den Autor und weitere Mitwirkende Silvia Maritsch-Rager, geboren 1961, absolvierte die Modeschule Ebensee und vertreibt unter dem Label Salzreich ihre eigene Salzkollektion aus Bergkernsalz und Sole. Vortragstätigkeit zu kulinarischen Themen und Leitung von Kochworkshops bei Miele, Wifl etc. 2006 startete sie mit der Radiosendung Silvias Kochwelle. Veröffentlichungen: Gourmet- und Reiseartikel für verschiedene Magazine und Tageszeitungen sowie das Kochbuch Die Pflanzensprecherin kocht.