

(Online library) Italien vegetarisch

Italien vegetarisch

Von Claudio Del Principe

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #189887 in BcherMarke: BrandsttterVerffentlicht am: 2014-09-01Abmessungen: 9.69 x 1.26b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 63.Mb

Von Claudio Del Principe : Italien vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Italien vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes Buch, aber.....Von Keltin....ich muss mich meinen Vorgngerrezensionen anschlieen: Um in einem derart teuren Buch als Rezept aufgeschnittenes Obst anzubieten muss schon etwas neben der Spur sein. Mit steigendem Preis muss man sich auch schneller kritisieren lassen und da gibt es durchaus Kritikpunkte. Dennoch, ich habe beim ersten Durchlesen erstaunlich vile Rezepte gefunden die ich auf jeden Fall ausprobieren werde.84 von 86 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sehr schnes Buch mit Einschrnkungen...Von simiInsgesamt wirklich ein sehr schnes Kochbuch, das ich zunchst komplett durchgelesen habe, was viel Lust gemacht hat auf direktes Ausprobieren der Rezepte: Acquacotta, Zucchinirollchen, Auberginenrollchen, gersteter Blumenkohl (Treffer, den gab es jetzt schon mehrfach), Fenchelsalat mit Orangen, verheiratere Kartoffel und konfierte Tomaten (wirklich keine Neuheit mehr, aber so gut!)Schlichte Rezepte, ohne viel Drumherum, wenig Zutaten und tauglich fr die schnelle Kche nach Feierabend,

keine Deko mit reduziertem Balsamicoschen und keine Hochglanzfotos. Genau so mag ich das! Trotzdem habe ich mich gergert - fr den doch recht stattlichen Preis des Buches, htte ich mir die Herausgabe etwas sorgflichtiger gewünscht:- das Buch ist nach Jahreszeiten unterteilt (gute Idee!), warum dann ein Rezept mit grnen Bohnen im "Frhling" erscheint verstehe ich nicht, es msste sich herumgesprochen haben, dass grne Bohnen regional nur Sptsommer/Herbst erhltlich sind. Ich glaube nicht, dass die grnen Bohnen aus Kenia dem im Buch probagierten Qualitätsanspruch gerecht werden knnen. Nur weil Bohnen grn sind, gehren sie nicht in den Frhling.- direkt frisch finde ich schon, dass im Buch zwei Rezepte eigentlich identisch sind, nmlich Acquacotta und dicke Tomatensuppe. Gut, einmal mit Basilikum und einmal mit Petersilie, ansonsten gleiche Zutaten und gleiche Zubereitung. Und das Rezept "frisches Obst" toppt das noch - ein Rezept zum Aufschneiden frischen Obstes? Schade!- mal hrt bei der Beschreibung der Zubereitung ein Satz einfach auf (den Rest muss man sich dann denken, geht aber auch), mal taucht eine Zutat in der Zubereitung nicht mehr auf, mal sind die Anführungszeichen in der berschrift falsch gesetzt. Vielleicht ist das kleinlich, aber fr mich passt das einfach nicht zusammen mit dem Anspruch, den das Buch sonst vermittelt, nmlich aufmerksam sein bei der Bereitung von Speisen und die Liebe zum unaufflligen Detail! Und, wie schon gesagt, fr den Preis htte ich mir mehr Aufmerksamkeit der Autoren gewünscht. Dafr gibt es einen Stern Abzug, eigentlich mssten es schon fast zwei sein, aber dafr gefllt mir das Buch insgesamt doch zu gut. Nachtrag: heute die gebratene Artischocke probiert, das Rezept ist tatschlich fr den Mll, die Garzeit, wie insgeheim schon befurchtet, viel zu kurz und tatschlich nicht geniebar. Und ich hatte wirklich gute Artischocken. Dass die Garzeiten nicht immer zusammen passen, ist mir auch bei ein paar anderen Rezepten aus dem Buch schon aufgefallen. Etwas mehr Sorgfalt htte hier gut getan, deshalb jetzt wirklich nur noch drei Sterne. 10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bodenstndig Italienisch Von Nuigurumi Das Auge isst mit! Das knnte man wohl als Motto dieses Buches ansehen, denn wunderschn gestaltet ist es auf jeden Fall. Die Fotos sowohl der Gerichte als auch die, die am Anfang jeder Jahreszeit, stehen, machen sofort Lust auf Italien und italienisches Essen. Ich bin kein Kenner der italienischen Kche, sondern kenne hauptsächlich das, was in italienischen Restaurants auf der Speisekarte steht. Daher war ich vom Inhalt positiv berrascht: mit den vielen "bodenstndigen" rustikaleren Gerichten z. B. mit Polenta und Dinkel oder auch Linsensuppe htte ich nicht gerechnet, und dass Gemsesorten wie Wirsing und Mangold (die ich sehr mag und fr die ich immer auf der Suche nach neuen Gerichten bin) oft vorkommen, hat das Buch fr mich sofort benutzbar gemacht. Gut gefallen haben mir auch die Grundrezepte, z. B. zwei Seiten zur Herstellung von Pasta mit vielen ntzlichen Tipps, aber auch fr eine einfache Gemsebrhe und fr Tomatensauce. Von den Desserts will ich gar nicht erst anfangen! Der Mandel-Schoko-Kuchen ist fr mich als Fan von weier Schokolade ein Traum. Das Erdbeer-Tiramisu habe ich zwar noch nicht ausprobiert, da es aber ohne Ei ist, kommt es sptestens nchsten Sommer zum Einsatz. Mir gefllt aber nicht alles an diesem Buch. Einige Rezepte sind fr mich unbrauchbar, da ich nicht wei, woher ich als Stadtbewohnerin Zutaten wie Lwenzahn oder Brennessel bekommen soll. Die Fotos sind zwar sehr schn, aber nach welchen Kriterien sie ausgewhlt wurden, ist mir ein Rtsel. Da gibt es z.B. ein Foto von "Grner Spargel mit Ei". Hmmm, DAS htte ich mir gerade noch vorstellen knnen. Auf der Seite davor ist das Rezept zu geflltem Gemse, zu dem ich gerne ein Foto gehabt htte, da mir das immer sehr beim Kochen hilft, aber dazu gibt es keins. Zu dem vllig berflssigen Rezept "Frisches Obst" gibt es ein Bild, zu dem Apfelkuchen aber nicht. Gerade bei Kuchen richte ich mich gern nach einem Bild. Alles in allem ein sehr schnes Buch mit vielen leckeren, interessanten, kochbaren Gerichten allerdings mit einigen kleinen Mngeln und einem etwas zu stolzen Preis. Trotzdem hat es mein Interesse an den beiden anderen Bchern dieser Serie geweckt.

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Immer schon vegetarisch: Die besten traditionellen Rezepte Echt italienisch - frisch, authentisch unwiderstehlich ber 150 Rezepte fr jede Jahreszeit Dieses Kochbuch ist eine Einladung an eine reich gedeckte italienische Tafel. Mit herzhaften traditionellen Gerichten aus allen Regionen wie Parmigiana, Ribollita, Pancotto, Minestrone, Carciofi alla romana, Gnocchi di patate, Pasta e fagioli sowie vielen klassischen Lieblingen und verborgenen Schtzen. Alle sind vegetarisch. Viele sogar vegan. Wobei sie in Italien niemand in solche Schubladen steckt. Es sind einfach grandiose Gerichte, die groartig schmecken - basta. Frisches Gemse und Obst ist fr Italiener berlebenswichtig. Mit groem Knnen werden aus Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Erdbeeren oder Zitrusfrchten ehrliche, authentische und schnrkellose Mahlzeiten zubereitet. Claudio Del Principe gliedert sie von Antipasti ber Suppen, Salate, Pasta, Risotto und Polenta bis zu Obsttellern und Desserts. Und wie schon bei den Vorgngern "sterreich vegetarisch" und "Deutschland vegetarisch" sind die Rezepte in fnf Jahreszeiten sortiert, leicht nachzukochen und fr jeden Tag geeignet. Es gibt brigens einen italienischen Trick, wie man den Genuss am Essen ausdehnen kann: Essen Sie ein Gericht nach dem anderen, dann knnen Sie fast endlos lang schwelgen.

Pressestimmen Einfach groartige Gerichte, die groartig schmecken- basta! The Black Journal Kurzbeschreibung - Immer schon vegetarisch: Die besten traditionellen Rezepte - Echt italienisch - frisch, authentisch unwiderstehlich - ber 150 Rezepte fr jede Jahreszeit Dieses Kochbuch ist eine Einladung an eine reich gedeckte italienische Tafel. Mit herzhaften traditionellen Gerichten aus allen Regionen wie Parmigiana, Ribollita, Pancotto, Minestrone, Carciofi alla romana, Gnocchi di patate, Pasta e fagioli sowie vielen klassischen Lieblingen und verborgenen Schtzen. Alle sind vegetarisch. Viele sogar vegan. Wobei sie in Italien niemand in solche Schubladen steckt. Es sind einfach grandiose

Gerichte, die groartig schmecken - basta. Frisches Gemuse und Obst ist fr Italiener berlebenswichtig. Mit groem Knnen werden aus Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Erdbeeren oder Zitrusfrchten ehrliche, authentische und schnrkellose Mahlzeiten zubereitet. Claudio Del Principe gliedert sie von Antipasti ber Suppen, Salate, Pasta, Risotto und Polenta bis zu Obsttellern und Desserts. Und wie schon bei den Vorgngern "sterreich vegetarisch" und "Deutschland vegetarisch" sind die Rezepte in fnf Jahreszeiten sortiert, leicht nachzukochen und fr jeden Tag geeignet. Es gibt brigens einen italienischen Trick, wie man den Genuss am Essen ausdehnen kann: Essen Sie ein Gericht nach dem anderen, dann knnen Sie fast endlos lang schwelgen. ber den Autor und weitere Mitwirkende Katharina Seiser ist gelernte Kchin und schreibt kulinarische Geschichten und Rezepte fr Magazine, Zeitungen wie Maxima, Servus Gute Kche, Falstaff, Der Standard, Sddeutsche Zeitung und leidenschaftlich gern Kochbcher, darunter sterreich vegetarisch (2012) und Deutschland vegetarisch (2013). Sie lebt als freie Journalistin und Autorin in Wien. Kulinarische Notizen auf esskultur.at Claudio Del Principe wurde wie vielen Italienern die Besessenheit frs Kochen in die Wiege gelegt. So kocht er aus Berufung und nicht, weil er Koch von Beruf wre. Del Principe serviert gerne ehrliche Rezepte und authentische Geschichten ber kulinarische Leidenschaft. Seit 2007 betreibt Del Principe auf anonymekoeche.net einen der meistgelesenen Foodblogs im deutschsprachigen Raum.