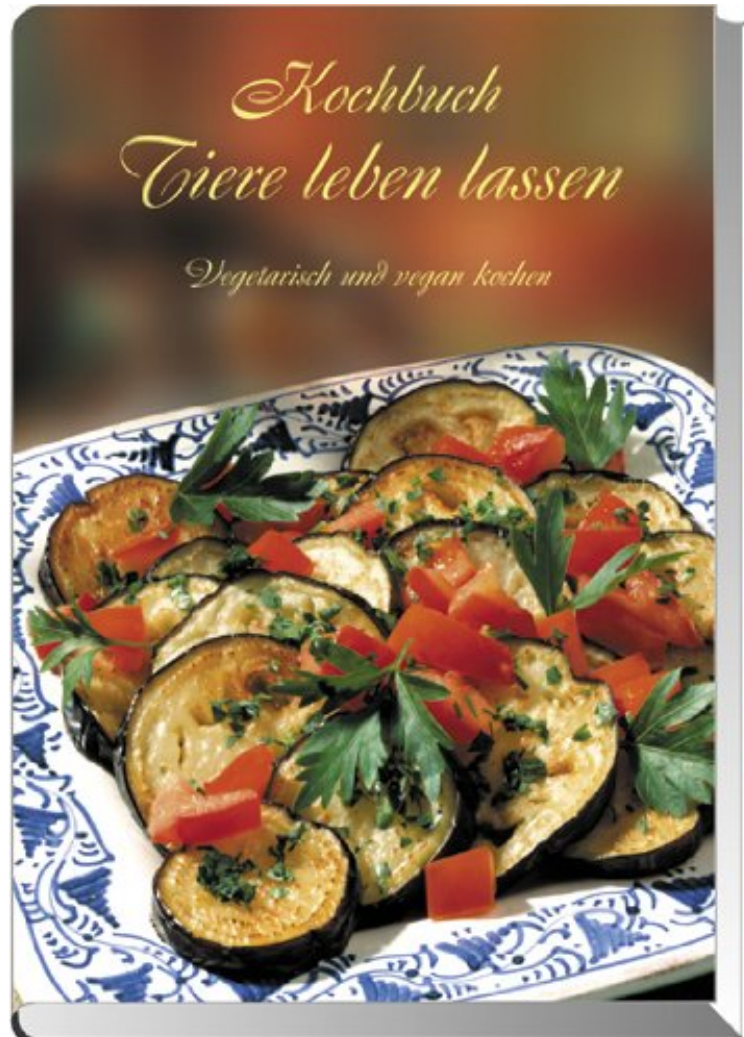


(Library ebook) Kochbuch Tiere leben lassen

## Kochbuch Tiere leben lassen

Von Das Wort

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1403302 in BcherMarke: UnbekanntVerffentlicht am: 2006-06-20Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 65.Mb

**Von Das Wort : Kochbuch Tiere leben lassen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochbuch Tiere leben lassen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarier aufgepasst !Von KerstinWenn Ich dass so lese, ca. 450 Tiere die man als Mensch in seinem ganzen Leben essen knnte, dreht sich mir der Magen um.Natrlich habe Ich schon Fleisch gegessen, aber die letzten Jahren haben mir gezeigt, man braucht kein Fleisch um "Gesund Fit" zu bleiben.Wer es einmal ausprobiert hat, wird merken dass vegetarisch und vegan zu kochen und genieen kein Verlust ... sondern ein Genuss ist.In diesem Buch finden man so leckere Rezepte :Blumenkohl-Creme-Suppe, Spinat-Kruter-Suppe, gebr. Nudeln mit Gemse, Penne mit Brechbohnen und Tomatensalsa, Gratin mit Spargel und roten Linsen, Hokkaido-Risotto, Frhlingsrollen, Gemsespiee, Auberginen

Baguette, Topinambur-Apfel-Salat, Ingwergetränk, Green Power, Ofenguck und noch viele weitere Anregungen für die abwechslungsreiche vegetarische und vegane Küche. Alle Rezepte sind in praktischer Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Bildern, übersichtlicher Zutatenliste und Zubereitungsschritten. Dazu kommen Varianten, Tipps und Tricks zum perfekten Gelingen der Rezepte. Die verwendeten Produkte kann man problemlos beim Lebe Gesund! Versand online bestellen. Ansonsten muss man sich in seiner Region mal nach einem passenden Lieferanten umsehen. Bei mir hier gibt es einige sehr gute ökologische Betriebe, bei denen ich einkaufe. Natürlich sind diese Waren nicht ganz billig, aber für eine gute Qualität gibt man ja gerne mal etwas mehr aus. Nachgemacht habe ich unter anderem ... Salzige Crepes mit Schnittlauch Veg. Wrstchen, mit Bulgur Knoblauch Ein gutes Buch für alle die, die fleischlosen Genuss zu schützen wissen und auch für Neueinsteiger .5 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bestes veganes Kochbuch. Für Kochanfänger sehr geeignet. Von Arno H. Das Buch hat tolle Rezepte die fast alle sehr einfach und schnell nach zu machen sind. Als Zutaten werden die Produkte von "Gut zum Leben" empfohlen, diese Produkte sind hervorragend allerdings etwas teuer und nur im Süddeutschen Raum zu bekommen. Ich ersetze sie durch andere Bio Produkte aus dem regionalen Bioladen. Die einzelnen Schritte der Rezepte werden alle mit Bildern begleitet. Ich war letztes Jahr ein totaler Anfänger was das Kochen angeht. Dank diesem Buch habe ich das Kochen erlernt und das alles Vegan. Meine nicht veganen Freunde und FREUNDINNEN lassen sich immer sehr gerne von mir bekochen und sie geben alle zu, dass man sehr lecker Vegan essen kann und davon auch noch Satt wird. Punktabzug gibt es lediglich nur dafür, dass es wenig "Vollwert" Gerichte gibt und dass es ein wenig Kitschiges von den "Ur-Christen" drin steht. Aber wem das nicht stört sollte dieses Buch unbedingt in seiner Sammlung haben.

**Kurzbeschreibung** Bleiben Sie gesund, fit und vital! Probieren Sie es einmal aus! Sie werden staunen, wie einfach und schnell leichte und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch zu bringen sind - Suppen, raffinierte Salate und auch herzhaftere Gerichte, Desserts und Kuchen, mit praktischen Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Bildern. Probieren Sie mal aus, wie schnell und leicht Sie köstliche Gerichte auf den Tisch bringen können: Kartoffeln und Tomaten, Kichererbsen und Linsen, Spargel und Bohnen samt Sauerkraut, Torten, festliche Menüs - alles hat seinen gebührenden Platz gefunden. Suppen, Salate, schnelle und herzhaftere Gerichte, neue Backrezepte ohne Milch und Ei, "Fleisch ohne Fleisch", Grillen und Partys und viele Tipps und Tricks für die vegan vegetarische Küche.