

[Free read ebook] Kohl: Rezepte mit dem Evergreen

Kohl: Rezepte mit dem Evergreen

Von Hildegard Mller

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #354386 in BcherMarke: Kosmos (Franckh-Kosmos)Verffentlicht am: 2015-08-06Abmessungen: 10.24 x .79b x 7.80l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 37.Mb

Von Hildegard Mller : Kohl: Rezepte mit dem Evergreen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kohl: Rezepte mit dem Evergreen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Winterkochbuch!Von TanteWirklich tolle, ausgefallene Rezeptideen fr mein Winter- Lieblingsgemse habe ich Hildegard Mllers gut recherchierten und schn gestaltetem Kohl- Kochbuch gefunden. Sehr gut gefallen hat mir die Vorstellungsrunde mit der ganzen Kohlfamilie, die mit den Teilen "Was steckt drin" und "Kchentipps" sowohl die Frage nach den Inhaltsstoffen beantwortet, als auch sehr praxisnah alltagstauglich ist. Alltagstauglich sind auch die Rezepte- und dennoch wirklich erstaunlich und berraschend.Der Grnkohl mit Feigen (wir haben statt Halloumi sowohl Mozzarella als auch Schafskse genommen) von S. 35 ist ebenso lecker, wie die Rosenkohl - Tabouleh oder der Rotkohleintopf. Eigentlich kann ich gar nicht alle Rezepte aufzhlen, die uns gut gefallen udn ebenso gut geschmeckt

haben! Toll sind die außergewöhnlichen Beilagen- Ideen mit und ohne Kohl wie die Petersilien- Haselnüsse (S. 115) die Rote Bete Sauce (S. 70), das Rotkohl- Tsatsiki (S. 55), die Grnkohlpaste (64) , das Grn- und Rotkohlpesto (99), der Limette- Minze- Dip ((126) etc. Die einfallsreichen Rezepte sind gut nachzukochen und wir freuen uns darauf, noch weitere davon auszuprobieren. Ein tolles Winterkochbuch! 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. KOHL AT IT'S BEST! Von Ira Moritz Worum geht's? Kohlgemüse kennen die meisten von uns als deftige Variante in der regionalen Küche, die zwar lecker schmeckt, aber schwer im Magen liegen kann, wenn nicht wie in Norddeutschland bei den 'Kohl und Pinkel-Essen' blich, gleich hochprozentig nachgespült wird. Viele von uns werden sich auch an den penetranten Geruch erinnern, der manchmal noch Tage im Haus präsent war, wenn unsere Mütter dieses beliebte deftige Gericht für die Familie gekocht haben. Bei dem schönen Titel Kohl aus dem Kosmos Verlag werden diese Gemüsesorten, die im angelsächsischen Raum schon längst wieder als Kultgemüse gehandelt werden, endlich von ihrer kreativen und gesunden Seite präsentiert. Das alte Gemüse wird gerade vielerorts neu entdeckt und macht Karriere als Superfood. Denn Grnkohl, Wirsing, Kohlrabi, Blumenkohl Co. stecken voll mit Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und schützenden Antioxidantien. Und Kohl kann viel mehr als nur Beilage in der deftigen Küche sein. Ob roh als Grnkohl-Quinoa-Salat oder grüner Smoothie, ob als Rotkohl-Pesto zu Pasta, ob als Snack in Form von Wirsing-Chips oder als Belag von Pizza und Flammkuchen: Kohl präsentiert sich in diesem Kochbuch von einer ganz neuen, aufregenden Seite. Was ist drin? Es gibt einen umfangreichen Einleitungsteil mit Informationen zum Gemüse und seiner außerordentlichen positiven gesundheitlichen Wirkung. Und auch der "'Grnkohlretter' aus Ostfriesland", Reinhard Lring, mit seinen 'ostfriesischen Palmen', der sich bei seinen Motorrad-Streifzügen durch Ostfriesland besonders um die Rettung und Bewahrung alter Grnkohl-Sorten bemüht, findet seinen Platz in dieser umfassenden und wirklich sehr informativen Einleitung. Der Rezeptteil ist in die nützlichen Kategorien 'Vorspeisen und kleine Gerichte', 'Rohkost und Salate', 'Für jeden Tag', 'Aus dem Ofen' unterteilt und enthält eine Fülle von ebenso kreativen wie gesunden Rezepten von Chips über grüne Smoothies bis Risotto, allesamt vegetarisch (in manchen Rezepten wird aber alternativ eine Ergänzung mit Fleisch geboten), die mich absolut begeistert haben! Besonders gefallen haben mir die Rezepte für "Grnkohl-Chips", der "Rotkohl-Tsatsiki zu Ofen-Skartoffeln", die "Kohlrabi-Pommes rot-wei", der "Grnkohl-Smoothie mit Mango und Datteln", der "Rstblumenkohl-Salat mit schwarzen Linsen" und und "'Wer sind die Autoren? Hildegard Müller kocht und schreibt mit Leidenschaft. Ob als Journalistin, Gastronomin oder Kochbuchautorin ' die kotrophologin schöpft aus ihrer großen kulinarischen Erfahrung. Ihre kreativen Rezepte, ob für einen oder viele Teller, bezeugen ihre Gabe und LeserInnen. Die Autorin lebt in Münster, veröffentlicht regelmäßig in den Westfälischen Nachrichten und hat bereits weitere erfolgreiche Titel im Kosmos Verlag veröffentlicht. Anne Rogge und Jan Jankovic (Fotos), sind Diplom-Foto-Designer aus Köln mit dem Schwerpunkt Foods, Stills und Places. Für das ebenfalls im Kosmos Verlag erschienene Buch 'Herbst Winter Gemüse', wurde Anne Rogge 2008 in der Kategorie Fotografie mit dem "Gourmand Cookbook Award" ausgezeichnet. Was ist besonders? Die Fülle der kreativen, gesunden Rezepte, die Laune auf Kohl machen und zum Ausprobieren der Rezepte ungeheuer animieren ist schier endlos. Da kommt Freude bei mir auf! Außerdem sind die Rezepte nicht nur wirklich "'hip"' und bezeugen mit Kreativität, sondern werden auch alltagstauglich im super-schönen Layout präsentiert. Auch die vielen Farbfotos zu den Gerichten sind sehr geschmackvoll und stilisch und korrespondieren mit dem sehr stylischen wunderschönen laminierten schwarzen Einband, der schon erahnen lässt, dass es hier um was Besonderes geht. Fazit: Endlich ein Buch über ein Gemüse, das in New York bereits wieder zum Kult gehört, tolle und innovative Rezepte im alltagstauglichen Gewand präsentiert und so richtig Lust auf 'Kohliges' macht. Für mich ein absolutes High-Light bei den Gemüse-Kochbüchern des Winters 2015, das ich allen Genießern nur wärmstens empfehlen kann. 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Erlebnis für die Sinne voller Kreativität Von Rainer Lomlder Grossartig! Ich hielt Kohlgerichte bis heute für traditionelle Langeweiler der Biedermannküche. Das es auch ganz anders geht, zeigt Hildegard Müller mit vielseitigen und kreativen Schöpfungen, die ich mir so nicht hätte vorstellen können: Krosse Grnkohlchips, Kohlrabiparaffo, Grnkohlbrot, Wirsing-Pasta, Brokkolitarar und sogar Grnkohl-Brownies als Dessert sind nur einige Beispiele für die tollen Kreationen, die optisch sehr anregend und modern von den Fotografen in Szene gesetzt wurden. Die Gerichte sind vegetarisch ausgelegt, aber nicht nur für Vegetarier, da für viele Rezepte Vorschläge für Fleisch -oder Fischvariationen geboten werden. Dieses Buch ist ein absoluter Genuss von der ersten bis zur letzten Seite. Wer wegen vermisster Kalorienangaben auf eine zweite Auflage wartet, ist selber Schuld, sie würden ohnehin den ästhetischen Eindruck mindern.

Produktbeschreibung Rezepte mit dem Evergreen Gebundenes Buch Superfood aus der Region - überraschend anders! Das gesunde Kraftpaket: viele Vitamine, wenig Kalorien. Kreative Rezepte von Smoothies über Salat und Pasta bis hin zu Brownies Co. Das alte Gemüse wird gerade neu entdeckt und macht Karriere als Superfood. Denn Grnkohl, Wirsing, Kohlrabi, Blumenkohl Co. stecken voll mit Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und schützenden Antioxidantien. Und Kohl kann viel mehr als nur Beilage in der deftigen Küche sein. Ob roh als Grnkohl-Quinoa-Salat oder grüner Smoothie, ob als Rotkohlpesto zu Pasta, ob als Snack in Form von Wirsingschips oder als Belag von Pizza und Flammkuchen: Kohl präsentiert sich in diesem Kochbuch von einer ganz neuen, aufregenden Seite.

Kurzbeschreibung Superfood aus der Region - berraschend anders! Das gesunde Kraftpaket: viele Vitamine, wenig Kalorien. Kreative Rezepte von Smoothies ber Salat und Pasta bis hin zu Brownies Co. Das alte Gemse wird gerade neu entdeckt und macht Karriere als Superfood. Denn Grnkohl, Wirsing, Kohlrabi, Blumenkohl Co. stecken voll mit Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und schtzenden Antioxidantien. Und Kohl kann viel mehr als nur Beilage in der deftigen Kche sein. Ob roh als Grnkohl-Quinoa-Salat oder grner Smoothie, ob als Rotkohlpesto zu Pasta, ob als Snack in Form von Wirsingschips oder als Belag von Pizza und Flammkuchen: Kohl prsentiert sich in diesem Kochbuch von einer ganz neuen, aufregenden Seite.