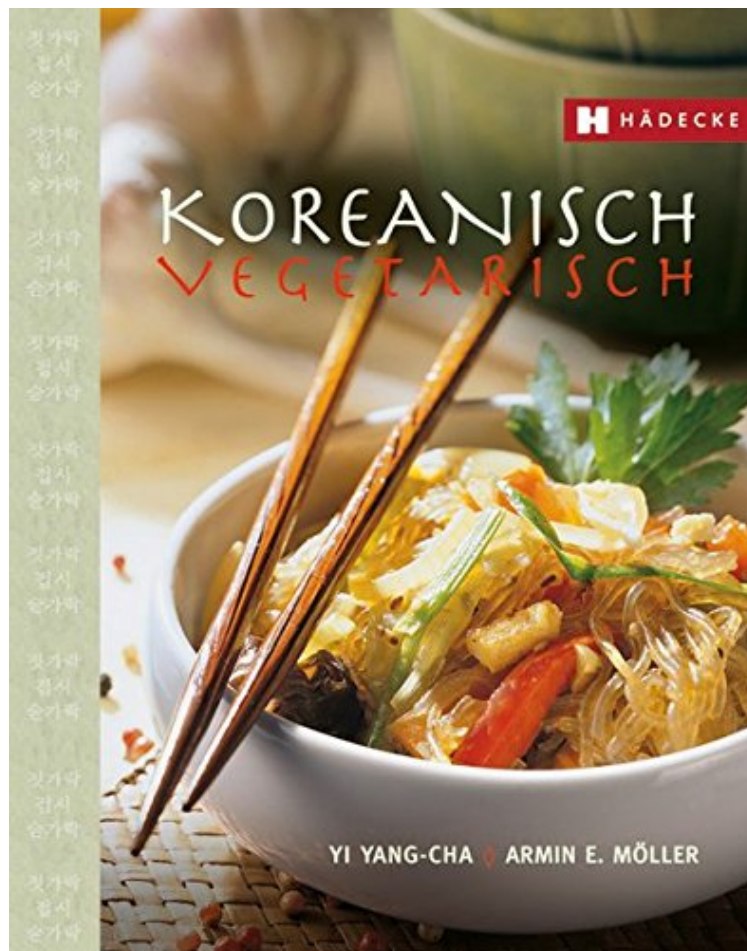


(Read and download) Koreanisch vegetarisch: Die kaum bekannte, fettarme, phantasievolle und kchenfreundliche Art asiatisch zu kochen.

Koreanisch vegetarisch: Die kaum bekannte, fettarme, phantasievolle und kchenfreundliche Art asiatisch zu kochen.

Von Yi Yang-Cha, Armin E. Mller
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #13878 in BcherVerffentlicht am: 2012-04-26Abmessungen: 8.39 x .71b x 6.611, Einband: Taschenbuch125 Seiten | File size: 79.Mb

Von Yi Yang-Cha, Armin E. Mller : Koreanisch vegetarisch: Die kaum bekannte, fettarme, phantasievolle und kchenfreundliche Art asiatisch zu kochen. before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Koreanisch vegetarisch: Die kaum bekannte, fettarme, phantasievolle und kchenfreundliche Art asiatisch zu kochen.:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen65 von 68 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vieles nicht authentisch!Von KSAIs Halbkoreanerin war ich auf der Suche nach einem Korea-Kochbuch auf deutsch und habe das Buch aufgrund der Bewertungen gekauft. Doch der Kauf hat sich absolut nicht gelohnt, die guten Rezensionen waren fr mich irrefhrend.Minuspunkte:-Authentizitt: Mehrere Rezepte sind nicht wirklich authentisch. Meine koreanischen Verwandten und Bekannten kannten viele Gerichte entweder gar nicht oder wrden die bekannten

Speisen zum Teil mit anderen Zutaten und/oder auf andere Art und Weise zubereiten (z.B. Kimchi, Kongnamul, Kalte Nudeln Naengmjon, etc.).-Gestaltung: Von weit mehr als 100 Rezepten ist ungefähr nur jedes zehnte bebildert!! Statt dessen ist das Buch voll von allgemeinen, nichtssagenden Fotos mit Landschaften oder Frauen in koreanischer Tracht, die überhaupt nichts mit Essen zu tun haben. Dabei wre es gerade bei einem Kochbuch ber die hierzulande noch eher unbekannt koreanische Kche wichtig, die fertigen Gerichte auch einmal zu zeigen. Ich persnlich finde, dass zu einem guten Kochbuch auerdem unbedingt Schritt-fr-Schritt-Fotos dazugehren.-Benutzerfreundlichkeit: Die Rezepte sind teils umstndlich geschrieben. Beim beliebten Gericht Bibimbap zum Beispiel, das aus Reis mit verschiedenen Gemsebeilagen besteht, wird auf das Kapitel Gemsesalate verwiesen, so dass man stndig hin- und herblttern muss. (Einige fr Bibimbap typische Gemsesorten fehlen zudem vllig.)-Rezeptauswahl: Anstatt aus koreanischen Standardgerichten mit Fleisch einfach eine vegetarische Version zu machen, werden meiner Ansicht nach zu viele Varianten beschrieben - gut fr die, die sich schon etwas auskennen und etwas variieren wollen. Wer ein Kochbuch sucht, das vor allem die typischen koreanischen Mahlzeiten vorstellt, verliert hier komplett den berblick.Pluspunkt:- Einen Punkt gibt es fr die Einleitung, in der die Zutaten genau beschrieben werden, und fr die Papierqualitt.Fazit: Noch immer fehlt ein gutes, anschauliches Korea-Kochbuch auf deutsch. Zum Glck gibt es noch die Koch-Bloggerin Maangchi mit groartig erklrten koreanischen Rezepten auf ihrer Homepage...0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kim ChiVon LiliKoreanisch vegetarisch. Es gibt wenig Literatur fr koreanische Kche. Diese hatte ich vor kurzem bei koreanischen Freunden kennengelernt. Das angebotene Essen hatte mir sehr gut geschmeckt, so dass ich das gerne selbst ausprobieren mchte. Diese Rezeptsammlung ist fr mich ein guter Anfang, da die Zutaten beinahe alle in jedem guten Supermarkt zu bekommen sind und die Zubereitung der Gerichte meiner Meinung gelingsicher ist. Besonders spannend sind fr mich die unterschiedlichen Mglichkeiten fr gesundes und leckeres Kim Chi.1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. berdurchschnittlich gutVon Janita SeifferIch habe bereits einige Bcher zu asiatischer Kche ausprobiert und ich empfand die meisten als viel zu fleischlastig und unauthentisch. Dieses Kochbuch ist nicht perfekt, zum Beispiel werden einige besondere Zutaten in diesem Buch nicht erklrt. Aber es hat meine Erwartungen mehr als erfllt, ich habe mehrmals fr mehrere Personen gekocht und es hat jedem gefallen.Wer dieses Buch kauft, sollte sich bewusst sein, dass koreanisches Kochen oft auch mit einem ordentlichen Arbeitsaufwand verbunden und man braucht auf jeden Fall einen Laden fr asiatische Lebensmittel in der Umgebung. Generell glaube ich, dass sich das Buch nur lohnt, wenn man fter fr mehrere Personen kochen will, oder wirklich mehrere Tage hintereinander koreanisch essen will.

ProduktbeschreibungDas derzeit einzige rein koreanische Kochbuch zum Gastland 2005 der Frankfurter Buchmesse! Korea kocht mit viel Gemse, Phantasie und etwas Reis. Schonend blanchiertes Gemse, geschmorte Tofugerichte, Suppen und Eintpfe, eine Vielzahl von Gemsepfannkuchen, Reis und Glas-Nudeln, frische Salate aus Sprossen und Keimlingen sind die Basis der abwechslungsreichen, fettarmen koreanischen Kche. Unverzichtbar ist eine spezielle Art von Sauergemse, der Kim-Chi. Da Fleisch in Korea immer rar und teuer war, entwickelte sich eine besonders reichhaltige vegetarische Kche. Komplizierte Zubereitungsarten sind selten und whrend im brigen Asien der Wok das wichtigste Kchenutensil ist, kochen die Koreaner mit Begeisterung in Tpfen und Pfannen, was den Einstieg fr Europser sehr einfach macht. Nicht nur Vegetarier werden ihre Freude an dieser etwas anderen asiatischen Kche haben, die davon ausgeht, dass jedes Essen ein Fest ist. Feiern Sie mit!

Kurzbeschreibung Schonend blanchiertes Gemse, geschmorte Tofugerichte, Suppen und Eintpfe, eine Vielzahl von Gemsepfannkuchen, Reis und (Glas-)Nudeln, frische Salate aus Sprossen und Keimlingen sind die Basis der abwechslungsreichen, fettarmen koreanischen Kche. Unverzichtbar ist eine spezielle Art von Sauergemse, der Kim-Chi. Da Fleisch in Korea immer rar und teuer war, entwickelte sich eine besonders reichhaltige vegetarische Kche. Komplizierte Zubereitungsarten sind selten und whrend im brigen Asien der Wok das wichtigste Kchenutensil ist, kochen die Koreaner mit Begeisterung in Tpfen und Pfannen, was den Einstieg fr Europser sehr einfach macht.