

[Mobile book] Krautkopf: Vegetarisch kochen und genießen

Krautkopf: Vegetarisch kochen und genießen

Von Yannic Schon, Susann Probst
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #41701 in BcherMarke: Copenrath Verlag GmbH Co. KGVerffentlicht am: 2015-06-01Abmessungen: 10.08 x 1.18b x 8.15l, 2.70 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe240 SeitenGrsse (BxHxL) in cm: 21 x 26,5 x 2,9Gewicht in gr: 1225 | File size: 36.Mb

Von Yannic Schon, Susann Probst : Krautkopf: Vegetarisch kochen und genießen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Krautkopf: Vegetarisch kochen und genießen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
TOLL!Von Kristina KAlso jeder der Etwas gegen dieses Buch sagt, hat meiner Ansicht nach, den Sinn dieses Buches nicht verstanden!Geschmack hat man oder nicht, nicht wahr?Es ist sehr stilvoll, wunderschn gestaltet, hat unglaublich schne Bilder und kreative Rezepte. Wenn man jedoch, nur McDonalds und andere Fastfood-Ketten kennt, dann kann man sich mit Sicherheit ber die Zutaten in diesem Buch aufregen. Aber hier einfach mal der Tipp: ber den Tellerrand schauen, weniger nrgeln und ein wenig neugieriger sein. Das wrde den Leuten nicht schaden, die dieses Buch bemngeln.Ich finde es sehr sehr schade, dass es immer Leute gibt, die ber alles meinen meckern zu mssen. Das sagt mehr ber die Leute aus, als ber das Buch selber;)Das Buch ist toll, deren Blog ist auch super! Also Kauf empfohlen!3

von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genial, ausgefallen, lecker Von mrzkind Dieses Buch ist einfach wunderbar! Optisch ein absolutes Highlight - kein Vergleich zu "normalen" Kochbüchern. Es wurde mit Liebe bewusst natürlich getaltet. Die Rezepte sind ausgefallen (zumindestens für mich als vegane Anfängerin), aber dennoch leicht nachzukochen bzw. -backen. Es macht wirklich Spaß, die Rezepte auszuprobieren und die Ergebnisse haben mir und meiner Familie sehr gut geschmeckt. Dieses Kochbuch ist absolut empfehlenswert! Als Geschenk sehr gut geeignet.

16 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnur und kreativer kann man nicht vegetarisch kochen! Von Ira Moritz Worum geht's? / Wer sind die Autoren? Susann Probst und Yannic Schon, seit 2006 ineinander verliebt, leben und arbeiten als Fotografen in Berlin. 'Krautkopf' ist nicht nur der Titel dieses schönen vegetarischen, veganen Kochbuchs, sondern es ist auch der Name ihres Blogs. Hier bloggen die beiden seit 2013 mit unglaublich kreativen Rezepten und Fotos, die einfach zum Niederknien schön sind! Nicht umsonst, ist der Blog 2015 von der Zeitschrift "SAVEUR" in der Kategorie "Best Designed Blog/Readers Choice" premiiert worden.

Was ist drin? Susann und Yannic präsentieren in ihrem Buch leckere Gerichte, die vollwertig, ausgewogen und abwechslungsreich sind. Dabei ist ihnen wichtig, dass Kochen und Essen Spaß und glücklich macht. Für die verschiedenen Gerichte holen sich die beiden auch gerne mal Inspirationen aus anderen Ländern, z.B. gibt es einen sehr leckeren Teriyaki-Burger. Absolut wichtig sind frische, saisonale und regionale Zutaten. Kräuter ziehen die beiden auf ihrem Balkon und Gewürze und Getreide kaufen sie im Ganzen. Diese werden dann vor der Zubereitung frisch gemahlen. Und ganz bewusst verzichten Susann und Yannic auf raffinierten Zucker. Im Buch zeigen sie eine Menge Möglichkeiten für das natürliche Sen an. Häufig setzen sie dabei auf Reissirup, der nicht nur weniger süß schmeckt, sondern auch ein sehr feines nussiges Aroma mitbringt, was sehr interessant und lecker ist. Zu jedem Rezept gibt es wunderbare farbenprächtige, stimmungsvolle Bilder. Da bekommt man nicht nur sofort Lust auf die Gerichte, sondern kann von den bestechend schönen Fotos gar nicht genug kriegen! Zwischen den Rezepten sind immer wieder mehrere Seiten mit Fotos eingeschoben: Yannic beim Kochen an einem Herd in einem wilden Garten (Hänsel und Gretel lassen grünen) oder beim Pilze sammeln, das gemeinsame Essen mit Freunden auf den Dächern über der Stadt, Susann mit einem vollen Apfelkorb, beide beim Picknick auf der Wiese. Das ist wunderbar harmonisch und macht das Buch sehr lebendig. Alle Rezepte sind mit Symbolen gekennzeichnet (z.B. vegan, laktosefrei und glutenfrei), das sieht nicht nur hübsch aus, sondern erleichtert die Benutzung des Buches ungeheuer. Leser des Blogs kennen diese nützliche Kategorisierung schon. Die Rezepte sind nach Jahreszeiten geordnet. Es beginnt mit dem Frühling und endet mit dem Winter. Darauf folgen ein paar Grundrezepte und das Register. Zu Beginn erzählen die beiden ein bisschen über ihre Küche: Wie sie kochen, worauf sie Wert legen, was auf ihrem Balkon wächst, welche Gewürze sie verwenden, das gefällt mir sehr gut, weil es das Buch so glaubwürdig macht! Toll sind auch die kurzen einleitenden Texte, die es fast zu allen Rezepten gibt. Susann und Yannic erzählen hier, was besonders an diesem Rezept ist, worauf bei der Zubereitung zu achten ist, wie man variieren kann, oder geben auch Infos zu exotischen Produkten und welche Erfahrungen sie mit den Gerichten gemacht haben. Man muss einfach schmunzeln, wenn Susann erzählt, dass als sie den Polentakuchen mit eingelegten Pflaumen backen wollte Yannic sehr skeptisch war, aber als sie dann der Nachbarin ein Stück bringen wollte, meinte er: 'Soo groß ist der Kuchen doch wirklich nicht. Den schaffen wir schon allein!' Das macht das Buch sehr persönlich und vor allem sehr authentisch. Die Zutaten der Rezepte sind fein suberlich am Rand aufgelistet und der Zubereitungstext ist gut verständlich geschrieben, so dass beim Kochen nichts schief gehen kann. Nützlich ist auch der Schlussteil mit den Grundrezepten für Gemüsesuppe, Currypaste etc. Ich habe sehr viel gefunden, was mir ungeheuer Lust aufs Ausprobieren gemacht hat und das obwohl ich nun wirklich kein ausgesprochener Veganer bin. Meine Vorurteile, dass hier Genuss auf der Strecke bleibt, waren bislang einfach zu groß. "Krautkopf" hat mich aber komplett überzeugt! Bei Rezeptideen wie Wildkräuter-Polenta, Samosa, Pies, Lieblingserdbeerkuchen (mit Meersalz und Holunderblüte), Frische Polenta mit gegrilltem Gemüse, Chili-Kokos-Beeren-Torte, Mandelgnocchi alla Romana, Gegrillte Pfirsiche mit Pistazienstreusel, Infruchtiges Tomatenrisotto, Himbeer-Brownie-Eis, Sandwiches, Ofenkartoffel mit Waldpilzen, Gersteter Blumenkohl mit gebackenem Knoblauch, Spinat- und Süßkartoffel-Dumplings, Krbis-Kichererbsen-Burger, Masala Dosa, Rben mit Meerrettich und Pistazien, Birnen-Schoko-Tarte mit Karamell, Gefülltes Naan, Rotkohlblätterchen auf Topinambur-Hummus, Rote-Bete-Eis auf Schokoladenerde, muss man seine Meinung einfach ändern. Was ist besonders? Das schöne Buch ist nicht irgendein vegetarisches, saisonales Kochbuch, sondern es ist in meinen Augen, das Schönste was mir seit langer Zeit zu diesem Thema begegnet ist. Warum das so ist, lässt sich sehr schnell begründen, Sie werden hier durch die Bank weg, alles sehr, sehr spannende und kreative Rezepte finden, die Sie wo anders so noch nie gesehen haben und die ungeheuer ansprechend sind und geradezu poetisch fotografiert wurden, man bekommt automatisch ungeheure Lust aufs Schmecken und Nachkochen. Die vielen schönen Fotos der beiden sind allein durch die Sprache der Bilder ungeheuer anziehend und erzählen alle eine Geschichte, der ich mich nirgendwo entziehen konnte. Das ist besonders und mir in der Intensität auch noch nicht begegnet. Hier spricht man das sind zwei authentisch und mit absolut viel Herzblut dabei, die wollten nicht ein weiteres beliebiges vegetarisches, saisonales Kochbuch machen. Die haben sich aufgemacht, hier ihr Buch zu machen, so schön und einzigartig, dass es seines Gleichen sucht. Auch dem Verlag gebührt hier Dank, dass man Susann Probst und Yannic Schon hier diese Freiheit gelassen hat. Das Ergebnis ist der beste Beweis und genau das was man sich wünscht, "Bücher von der Stange", die lediglich einem Trend folgen, sind einfach langweilig und wenig überzeugend. Außerdem? Das Buch punktet mit qualitativer Ausstattung! Das Cover lockt

mit einer wunderschönen, sehr stimmungsvollen Tafel zum gemeinsamen Genießen mit lieben Menschen. Der Buchtitel ist in dicken, schwarzen Buchstaben eingepreßt und für die Buchseiten wurde hochwertiges festes Papier verwendet, das liebe ich bei einem gut gemachten Kochbuch, wenn auch darauf Wert gelegt wird. Fazit: Das schönste und kreativste vegetarisch-veganes Kochbuch, was mir je begegnet ist. Eine uneingeschränkte Kaufempfehlung nicht nur für Liebhaber dieser Küche, sondern ein tolles Geschenk für alle Genießer und Sthetiker, Sie werden schwer Vergleichbares finden!

Produktbeschreibung Saisonale und ursprüngliche Produkte, Einflüsse aus aller Welt, oft vegan, nicht selten glutenfrei, gesund, ausgewogen und vollwertig - die einzigartige Küche von Krautkopf lässt sich nicht mit einem Wort erklären, denn sie ist vor allem eines: erfrischend anders. Mit ihrer einzigartigen Handschrift kreieren Yannick Schön und Susann Probst abwechslungsreiche Rezepte. Den preisgekrönten Blog der beiden legten schon die Brigitte und das ZEITMagazin ihren Lesern ans Herz. Nicht zuletzt aufgrund der poetischen Fotos und ihrer zeitlosen Sthetik. Größe (BxHxL) in cm: 21 x 26,5 x 2,9 Gewicht in g: 1225 Farbabweichungen und Änderung der Designs vorbehalten. Preis pro Stück. Neuerscheinung: 2015 Achtung! Verpackung ist kein Spielzeug. Verpackung vor dem Spielen entfernen. Anschrift des Herstellers aufbewahren.

Kurzbeschreibung Saisonale und ursprüngliche Produkte, Einflüsse aus aller Welt, oft vegan, nicht selten glutenfrei, gesund, ausgewogen und vollwertig die einzigartige Küche von Krautkopf lässt sich nicht mit einem Wort erklären, denn sie ist vor allem eines: erfrischend anders. Mit ihrer einzigartigen Handschrift kreieren Yannick Schön und Susann Probst abwechslungsreiche Rezepte. Den preisgekrönten Blog der beiden legten schon die Brigitte und das ZEITMagazin ihren Lesern ans Herz. Nicht zuletzt aufgrund der poetischen Fotos und ihrer zeitlosen Sthetik.