

(Download free pdf) Wir kochen vegan

Wir kochen vegan

Von Siegfried Krpfl

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #203130 in BcherMarke: KrennVerffentlicht am: 2013-10-07Abmessungen: 9.69 x .79b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 22.Mb

Von Siegfried Krpfl : Wir kochen vegan before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wir kochen vegan:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich htte mehr erwartetVon Katharina KaEin bekannter Koch wird durch Tochter vegan, sie schreiben zusammen ein Kochbuch. Klingt sehr vielversprechen, leider ZU vielversprechend. Die Gerichte funktionieren alle gut, soviel zum Positiven. Zum Negativen: Sie sind ziemlich durchschnittlich. Ja klar, man will auch Klassiker, aber einfach konventionellen Kse durch veganen zum berbacken zu ersetzen erscheint mir jetzt nicht besonders kreativ. Schade. Aber wer zuverlssige und durchaus leckere Gerichte, allerdings ohne Phantasie sucht, ist hier gut bedient. Die Basics sind hier schon gut vertreten.4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tiroler Klassiker und vieles mehrVon vegansuche.deEin super tolles, ansprechendes Kochbuch mit Tiroler Charme.Die Harmonie zwischen Vater und Tochter merkt man schon beim ersten durchblttern des Buches. Es ist einfach wundervoll zu sehen wie selbst

Klassiker der traditionellen Küche veganisiert werden können. Ein paar kleine Nachteile hat das Buch, erstens bei so vielen tollen Rezepten fällt es einem extrem schwer, sich zu entscheiden was man nun heute davon kochen möchte und zweitens beim Durchblättern läuft einem sofort das Wasser im Mund zusammen und man bekommt auf der Stelle Hunger :-). Aufgebaut ist das Buch in: Frühstück (Waffeln, Nougat-Aufstrich, Hummus, Hanf-Heidelbeer Milch...) Vorspeisen (Caprese, Tatar von Avocado und Tomate, herzhaftes Muffins...) Suppen (Frittaten Suppe, Gazpacho, Erdpfel-Lauch Suppe...) Hauptspeisen (Fleischknödel mit Weikraut, Wiener Schnitzel, Krautfleckerl, Tofuburger...) Desserts (Tiramisu, Kaiserschmarren, Palatschinken, Mohnzelten...) Wir haben uns zum Testen für den Marzipan-Kirsch-Streuselkuchen, Tiramisu und Ksesptzle entschieden und es war wirklich alles traumhaft lecker. Ich kann das Buch nur wärmstens weiterempfehlen. Die Rezepte sind super beschrieben und leicht umsetzbar. In meinem Buch stecken bereits viele weitere Zettelchen, was noch unbedingt ausprobiert werden muss. Da stehen bei mir auf jedenfall noch Semmelknödel mit Speck-Linsen, Marillknödel und Frittatensuppe (bei uns auf schwabisch Fildlessuppe) auf dem Plan. Zu den meisten Rezepten findet man tolle Fotos und man spürt, dass an diesem Buch mit viel Liebe gearbeitet wurde. Definitiv ein guter Tipp für ein Weihnachtsgeschenk! 7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Berraschend gut! Von Eli W. Die Vielzahl an überzeugenden Rezepten weckt die Lust auf die vegane Küche. Besonders schön ist, dass viele österreichische / regionale Klassiker aber auch internationale Speisen in einer veganen Version vorgestellt werden. Nicht zu komplizierte Rezepte, mit natürlichen Zutaten - schon die Bilder zum Hineinbeißen schön.

Produktbeschreibung Veganer Genuss für die ganze Familie Gebundenes Buch Wer auf sich hält, speist zumindest ab und zu ganz bewusst rein pflanzlich. Kein Wunder, bedeutet die vegane Ernährung doch einen Gewinn für die Umwelt, für die Tiere und für die eigene Gesundheit. Viele moderne Familien kennen die Herausforderungen aus ihrem täglichen Leben. Ein Teil der Familienmitglieder lebt vegan, ein anderer isst Fleisch. Dennoch will man gemeinsam genießen. Und so ist auch der Haubenkoch Siegi Krpfl zur veganen Küche gekommen. Jetzt hat er mit seiner Tochter Melanie, die sich schon seit mehreren Jahren vegan ernährt, die veganen Familienrezepte zusammengestellt. Wer also nicht auf Eierspeise, Geschnetzeltes in Champignonsauce oder Kaiserschmarren verzichten möchte, findet in diesem Buch die richtige Mischung.

Kurzbeschreibung Der Tiroler Haubenkoch Siegi Krpfl hat mit seiner Tochter ein veganes Kochbuch geschrieben. Es zeigt, dass die regionale und traditionelle österreichische Küche vegan gekocht werden kann und es berraschend einfach ist Tierprodukte zu ersetzen. Wer will denn schon auf Kaiserschmarren und Vanillekipferln verzichten?