

Presseinformation

Das TEUBNER Handbuch Vegetarisch

416 Seiten, mit etwa 600 Farbfotos.

Format 16 x 21,5 cm

Hardcover

Preis: 25,- €(D) / 25,70 €(A) / 42,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-1862-2

Neuerscheinung: Februar 2010



Nicht Fisch, nicht Fleisch?

Von wegen langweilig! Die moderne vegetarische Küche ist ausgewogen, schmackhaft und hat unendlich viel zu bieten. Und wer mit Agar-Agar, Bulgur & Co. noch nicht so recht etwas anzufangen weiß, der schlägt am besten nach im **Handbuch Vegetarisch** von TEUBNER.

Was genau sind Birnenquitten? Wie löst man Artischockenböden fachgerecht aus? Und welche leckeren Gerichte lassen sich daraus zaubern? Eine umfassende Warenkunde, ein ebenso ausführlicher Küchenpraxis-Teil sowie über 150 klassische und moderne Rezepte versammelt das praktische Handbuch im Lexikonformat.

Von Agar-Agar, einem pflanzlichen Gelmittel, über die verschiedenen Getreidesorten, bis hin zu Gemüse, Blattsalaten, Kräutern und Gewürzen, auf rund 90 Seiten werden zunächst die 230 für die vegetarische Küche relevanten Produkte detailliert in Wort und Bild vorgestellt. In der nachfolgenden Kochschule lernen Hobbyköche sodann step-by-step alle wichtigen Techniken wie das Vor- und Zubereiten von Kürbis, die Herstellung von Risotto oder professionelles Zwiebelwürfeln.

Salat aus Brunnenkresse mit Sprossen und Himbeeren, Mangoldroulade mit Tomatenfüllung oder Möhrensuppe mit Curry und Kokos – ob feine Vorspeisen und Snacks für Zwischendurch oder sättigende Hauptgerichte aus Gemüse und Kartoffeln, Nudeln, Reis und Getreide sowie Pizza, Crêpes oder Terrinen, der große Rezeptteil hält einfache wie raffinierte Ideen für vegetarische Gerichte aus aller Welt bereit. Spezielle Themenseiten über Fette und Öle, Nüsse und Samen, Obst- und Gemüsesäfte, Dips und Salatsaucen, Fertig- und Grundteige, Saucen sowie ein Saisonkalender runden das umfangreiche Nachschlagewerk ab.