

Mixtipp Asiatisch Kochen Kochen Mit Dem Thermomix

Yamyamfoods - Einfach asiatisch kochen
 Vegetarisch Asiatisch-Das Asien Kochbuch 90 Vegetarische und Vegane Rezepte Aus Indien,Japan,China,Thailand,Vietnam,U. V. a
 Chinesische Küche - 45 Leckere Köstlichkeiten
 Wok Kochbuch - 245+ Wok Rezepte ganz nach dem Motto "We will wok you"
 MIXtipp Kochen für Diabetes Typ2
 Asiatisch Kochen
 Asiatisch kochen mit Nudeln
 MIXtipp Gerrys Pasta
 MIXtipp Vegane Rezepte
 MIXtipp Kochen für Gäste
 Asiatisch kochen ohne Fleisch
 Asiatisch kochen
 Einfach Asiatisch Kochen
 Richtig gut asiatisch kochen
 Asien vegan
 Easy Asia
 Wok Kochbuch - 200 Wok Rezepte Ganz Nach Dem Motto „We Will Wok You
 Asiatisch Kochen nach Bildern
 Das große Wok Kochbuch - 205 leckere Wok Rezepte
 Wagamama Your Way!
 Asiatisch kochen mit dem steam basket
 Gesund leben. Wok
 MIXtipp Asiatisch kochen
 MIXtipp Campingküche
 MIXtipp Lieblings-Leckerlis
 XXL Wok Kochbuch - Asiatisch kochen mit 262 Wok Rezepten
 Asiatisch kochen
 Asiatische Rezepte
 MIXtipp Partyrezepte II
 XXL Wok Kochbuch ; Asiatisch kochen mit 300+ Wok Rezepten
 Asiatisch kochen
 Wok Kochbuch
 Leicht und lecker asiatisch kochen
 XXL Wok Kochbuch - Asiatisch kochen mit 300+Wok Rezepten
 XXL Wok Kochbuch - Asiatisch kochen mit 300 Wok Rezepten
 Yamyamfoods - Einfach asiatisch kochen
 mixtipp: Asiatisch Kochen
 Wok Kochbuch - Asiatisch Kochen Für Zuhause
 Asiatisch Kochen
 MIXtipp Kartoffel-Schmecker

Mixtipp Asiatisch Kochen
Kochen Mit Dem
Thermomix

Downloaded from music-school.fbny.org by guest

INGRID WARREN

Yamyamfoods - Einfach asiatisch kochen
 XinXii
 Kartoffeln gehören in Deutschland zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln und kaum ein anderes Lebensmittel ist so vielseitig einsetzbar. Süßkartoffeln und Topinambur erweitern diese Palette. Auch unsere Autorin Susanne Mittag schwärmt von den tollen Knollen und möchte dich mit ihren Rezepten begeistern. Dabei zeigen über 40 Rezepte für den TM31® und den TM5® die Vielseitigkeit der Kartoffel auf: Von Pürees über Klöße zu Gratins und Aufläufen, von Kartoffelsalat zu (Süß-)Kartoffelsuppen, von internationalen Gerichten zu Süßspeisen

und Broten. Und neben Geschichten und Geschichtchen erfährst du in der Einleitung noch allerlei Wissenswertes von unserer Lieblingsknolle und den anderen Knollen. Das Team mixtipp jedenfalls hat die Kartoffel für sich entdeckt, lass auch du dich begeistern und finde heraus, was Kartoffel & Co. alles zu bieten haben! Wir wünschen guten Appetit!

Vegetarisch Asiatisch-Das Asien Kochbuch 90 Vegetarische und Vegane Rezepte Aus Indien,Japan,China,Thailand,Vietnam, U. V. a Independently Published
 Authentisch asiatische Küche - Xian von dem YouTube-Kanal "yamyamfoods" zeigt uns ihre Lieblingsrezepte! Warum nicht mal die Bestellung beim thailändischen Restaurant um die Ecke sein lassen und sich selbst ans Werk machen - vor allem wenn es doch mit Xians Rezepten so

einfach ist? Authentisch, einfach und schnell bietet sie einen Einblick in Speisen aus China, Thailand, Japan, Korea und Vietnam - wer Xian bereits kennt, weiß, diese sind leicht nachzukochen und mit echter Feelgood-Garantie. Dieses Kochbuch bietet Ihnen: über 60 authentische Rezepte für schnelle Vorspeisen, sättigende Hauptspeisen, kleine Snacks und süße Desserts Spannende Hintergrundinfos zu einzelnen Gerichten Kleine Geschichten und Anekdoten aus Xians Kindheit in China Asien ist nicht nur Asien! Ist Pak Choi typisch chinesisch oder doch koreanisch? Was hat es nochmal mit Kimchi auf sich und inwiefern unterscheidet sich thailändische Küche von der Chinesischen? Derlei Fragen bringen die ein oder andere schon mal ins straucheln, vor allem weil wir gerne mal alles unter

Asiatisch verbuchen. Aber nicht mit Xian! Sie präsentiert uns unter anderem typisch chinesische Rezepte, wie zum Beispiel Pekingsuppe (okay, das war einfach) oder Mini Pak Choi mit Shitake Pilzen, traditionelle koreanische Reisgerichte, wie das Bibimbap und noch viel mehr! Wir können uns also nicht nur aromatischen Genüssen hingeben sondern lernen auch noch was – und können damit eventuell angeben, wenn bei der nächsten Gesprächsrunde asiatische Küche mal wieder in einen Topf geworfen wird.

Chinesische Küche - 45 Leckere

Köstlichkeiten Edition Lempertz
Chinesische Küche Jeder kennt die, fast jeder liebt die, doch kaum hat jemand diese zuhause ausprobiert. Warum nicht? Weil es oft nicht so gelingt wie im Restaurant beim Chinesen. Doch dieses Rezeptbuch macht genau das Gegenteil! Jeder kann kochen auf chinesische Art bei sich zu Hause - egal ob Anfänger oder Profi. Dieses Buch ist für jedermann ... und natürlich jede Frau. Einfache Handhabung, simple Erklärung, strukturierte Zutatenliste, Nährwert-Werte pro Person und Schwierigkeitsgrad. Und das ganze nicht auf Fachchinesisch... Lassen Sie sich verzaubern von der Kunst der Chinesischen Küche und bereiten Sie noch heute etwas leckeres und aufgefallenes auf dem Tisch vor!

Wok Kochbuch - 245+ Wok Rezepte ganz nach dem Motto "We will wok you"

Edition Lempertz
Wer kennt das nicht? Das nächste Essen mit Freunden oder der Familie steht an und man weiß einfach nicht, was man für so viele Leute kochen soll. Unser Autor Alexander Augustin stand auch schon oft vor diesem Problem. Mit der Zeit entwickelte er tolle Gerichte, die alle seine Gäste und auch das Team mixtipp begeistert haben. Beginne dein Menü mit einer Suppe, serviere zum Hauptgang Karibische Hähnchenspieße und entzücke deine Gäste zum krönenden Abschluss mit saftigen Schoko-Nuss-Kirsch-Brownies. Dazu darf natürlich ein selbst gemachter Eistee nicht fehlen. Egal ob 4-Gänge-Menü oder Buffet - Die Rezepte von Alexander Augustin sind vielseitig einsetzbar und bereichern jede Party. Mit diesem Buch kannst du ganz entspannt Gäste einladen, denn während du den Tisch eindeckst, erledigt der Thermomix den Rest für dich. Alle Rezepte sind wie immer für den TM 5 und TM 31 ausgelegt. Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen und Feiern mit deinen Gästen!

MIXtipp Kochen für Diabetes Typ2 Edition Lempertz

Schnelle und gesunde Gerichte sind ab sofort kein Problem mehr. Dank des Wok!

Sie sind daran interessiert, Lebensmittel vitaminreicher und knackiger zuzubereiten? Sie haben sich vielleicht schon einen Wok gekauft und sind nun auf der Suche nach einem geeigneten Kochbuch? In diesem Buch möchten wir Sie in die Welt der asiatischen Küche mitnehmen und Ihnen die vielseitigen Rezepte vorstellen, die der Wok zu bieten hat. Dieses Rezeptbuch ist das Richtige für Sie, wenn Sie... die Asiatische Küche lieben oder besser kennen lernen möchten Vielfältige und gesunde Wok-Gerichte zubereiten wollen den Wok ausprobieren möchten auf der Suche nach neuen und leckeren Rezepten sind Ihre Liebsten und sich selbst mit frischem und leckerem Essen aus dem Wok bereichern wollen Sie erhalten unter anderem... Einführung in die richtige Nutzung des Wok Tipps und Tricks große Auswahl an 100 Rezepten auch vegetarische & vegane Gerichte Rezepte für Anfänger & Fortgeschrittene Große Auswahl an Rezepten: Gerichte für Anfänger Wok mit Fleisch Wok mit Fisch oder Meeresfrüchten Vegetarischer Wok Veganer Wok Schnell und lecker Thailändisch Chinesisch Indisch Vietnamesisch Sie werden also mit diesem Buch in der Lage sein, im Wok leckere Rezepte zu machen. Wir von „Easy Kochen“ würden uns auf jeden Fall freuen, Sie in das Kochen mit dem Wok einzuführen und unsere besten Rezepte an Sie weiterzugeben. Sollten Sie in Zukunft gemeinsam mit uns kochen wollen, dann können Sie unser Buch ganz einfach mit einem Klick auf den „Jetzt kaufen“ Button erwerben.

Asiatisch Kochen Riva Verlag

Asiatische Rezepte: Kochbuch für leckere asiatische Gerichte wie im Restaurant Lesen Sie auf Ihrem PC, Mac, Smartphone, Tablet oder Kindle Gerät! Kennst du auch das Gefühl? Asiatisch essen macht dir einen großen Spaß, doch hast du nicht das Budget immer lecker asiatisch essen zu gehen? Möchtest du deine eigene Küche in eine asiatische verwandeln und endlich zuhause leckere asiatische Gerichte zubereiten? Dann wird dieses Buch Dein Problem lösen! Dieses Buch zeigt Dir, wie du es endlich gebastelt bekommst zuhause deine eigenen asiatischen Gerichte zuzubereiten. Du musst nicht mehr ständig in Restaurants ausgehen. Mit diesen leckeren Rezepten kannst du dir endlich deine asiatischen Gerichte selber zubereiten. Was Du in diesem Buch lernen wirst: Was die asiatische Küche so besonders ist Warum wir nach asiatischer Küche süchtig sind Warum asiatische Küche gesund ist Warum du jetzt schon deine eigenen Gerichte zubereiten solltest Wie du mit

deinen Kochkünsten zu einem Star wirst Wo du die besten Zutaten für deine asiatischen Gerichte bekommst Welche leckeren Rezepte du selber ausprobieren kannst ... und und und Was hat dieser Ratgeber für Vorteile? Du musst nicht mehr immer das Gleiche kochen Du wirst wieder einen großen Spaß am Kochen haben Du wirst endlich mehr Freunde in deine Bude einladen Du wirst zu einem angesehenen Freund, der gut kocht Du brauchst kein teures Online-Coaching Du lernst Asien kennen, auch wenn du noch nie dort warst Du schnupperst in asiatische Supermärkte rein Du lernst die bunte Vielfalt Asiens kennen Also... Hol Dir heute noch dieses Buch und lasse es Dir schmecken!

Asiatisch kochen mit Nudeln Edition Lempertz

Ab heute gibt's nur noch eines: Wok 'n' Roll! Kaufen Sie das Buch jetzt und lesen Sie es in wenigen Sekunden auf Ihrem PC, Mac, Smartphone, Tablet oder Kindle E-Reader. Lange Zeit war "Wok" ein Fremdwort in Europa, so exotisch wie das Essen, das wir in chinesischen oder thailändischen Restaurants vorgesetzt bekommen. Inzwischen ist das ganz anders: "Wok me, baby!" ist schon beinahe eine stehende Redewendung, und das mit gutem Grund: Der Wok, "das" Kochutensil in vielen asiatischen Ländern, hat vor Jahren, obwohl anfangs wenig beachtet, unaufhaltsam einen Siegeszug angetreten, der nur auf den ersten Blick erstaunlich wirkt. Heute ist er in Europa und in Amerika Kult. Im Laufe der Zeit haben sich immer mehr Menschen von den Vorzügen der Wok-Küche überzeugt, denn Vorzüge hat das Kochen mit dem Wok eine ganze Menge. Vor allem für Gesundheitsbewusste gehört dieses Küchengerät seit einiger Zeit zu den "Must have". Haben Sie früher erstaunte Blicke geerntet, wenn Sie Gerichte aus dieser Kugel aufgetragen haben, so werden Sie heute beinahe schon mitleidig beäugt, wenn Sie keine vorweisen können. Was Sie in diesem Kochbuch erwartet: Eine erlesene Auswahl der besten Wok-Rezepte Enthalten sind Klassiker wie Kung Pao Chicken, Hähnchen süß-sauer oder gebratene Nudeln... ... aber auch exotische Kreationen wie griechische Knoblauchpasta, Honig-Walnuss-Garnelen oder Zitronengemüse mit Tofu Alle Rezepte enthalten vollständige Angaben zur Zubereitungszeit und Portionsgröße Obendrein gibt es ausführliche Informationen rund um das Kochen mit dem Wok Kaufen Sie sich jetzt das Wok Kochbuch - Asiatisch kochen für Zuhause und starten Sie noch heute!

MIXtipp Gerrys Pasta Edition Lempertz

Die asiatische Küche ist auch in unseren Breiten angekommen: Zutaten wie Sojasauce, Ingwer, Kokosmilch oder Zitronengras sind mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Die herrlichen Aromen und Gerüche bereichern unseren kulinarischen Horizont und laden zum Experimentieren ein. Wer sich bisher nicht so richtig an die asiatische Küche heranwagen wollte, für den ist dieses Buch genau richtig: Amelie von Krüedener hat gemeinsam mit dem Team mixtipp über 40 abwechslungsreiche Rezepte zusammengestellt! Ob Currys, Frühlingsrollen, gebackene Bananen oder Sushi für jeden Geschmack ist etwas dabei! So wird nicht nur asiatisch Essen, sondern auch asiatisch Kochen zum Kinderspiel.

MIXtipp Vegane Rezepte Edition Lempertz

Das Wok Kochbuch - Mit 180 Rezepten für die ganze Familie! Probiert mal mit Gemütlichkeit! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur die Asiatische Küche genießen - was gibt es Schöneres? Alles lässt sich bequem vorbereiten und die Küche ist bereits aufgeräumt, wenn die Gäste kommen. Das Wok Kochbuch sorgt für leckere Erlebnisse. Kochbuch Wok und alles TOP! We will wok you Ganz egal ob Dämpfen, Braten oder Schmoren. Der Wok ist ein Allround Genie für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Die Zubereitung im Wok ist sehr einfach und universell. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Nährstoffe, Vitamine und Geschmack erhalten. Somit erhalten Sie leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse, tollen Gewürzen und saftigem Fleisch. Aber auch Veganer und Vegetarier kommen auf Ihre Kosten. 180 Rezepte für jeden Geschmack etwas dabei! In diesem Wok Kochbuch für Anfänger finden Sie viele abwechslungsreiche WOK Rezepte für jeden Geschmack. Asia Rezepte wie z.B. frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango das sind nur einige der Zutaten, die diese Rezepte so lecker und exotisch machen. Einfach und lecker kochen ohne blabla sowie chinesisch kochen für Anfänger. Die Zubereitung im Wok ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Buch auch Kochanfängern Sie suchen nach dem perfekten Wok Buch? Hier ist es! Sind Sie auf der Suche nach ... □ Tipps für den Wok □ Wie die Zubereitung im Wok funktioniert □ 180 der leckersten Wok Rezepte □ Spaß und Freude Ihre Gäste zu versorgen □ Grundlagen, Tipps und Tricks für neue Ideen aus dem Wok Hört sich gut an?!

Dann... Klicken Sie rechts oben auf „JETZT KAUFEN“, um dieses Buch sofort auf Ihrem PC, Kindle, Handy oder Tablet zu lesen. 100% Geld Zurück Garantie: Wenn Sie nicht zufrieden mit Ihrer Investition sind, dann können Sie dieses Buch innerhalb von 7 Tagen an Amazon zurückgeben und kriegen Ihr Geld zurück.

MIXtipp Kochen für Gäste epubli Pasta macht glücklich! Unser erfolgreicher Autor Gerry Walter liebt Pasta genauso wie wir und gibt nun in seinem dritten Band der mixtipp-Reihe mit über 40 Rezepten Einblick in seine Pasta-Welt. Wie wäre es mal mit einer weißen Tomaten-Vanille-Sauce oder einem buntem Pasta-Salat? Schnelle Alltagsgerichte wie Spaghetti Aglio e Olio oder Thunfisch-Pasta sind genauso vertreten wie feine Hummerpasta oder Gnocchi in Morchelrahmsauce, wenn es gilt, Gäste edel zu bewirten. Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch Pasta geht immer und Pasta schmeckt jedem! Natürlich gilt auch in diesem Buch wieder: Alles ist schnell und einfach im TM 5® oder TM 31® zubereitet. Also auf ins Pasta-Glück mit Gerry!

Asiatisch kochen ohne Fleisch BoD - Books on Demand

Dieses Wok-Kochbuch ist voll von köstlichen, leicht zuzubereitenden Rezepten! Mit über 300+ Rezepten zur Auswahl, finden Sie in diesem Kochbuch bestimmt das, wonach Sie suchen... Der Wok hat starke asiatische Wurzeln, die bis in die chinesische Han-Dynastie zurückreichen. Traditionell ist er eine hochwandige Pfanne mit rundem Boden, obwohl Versionen mit flachem Boden immer beliebter werden, da sie auf Standardherden verwendet werden können. Üblicherweise ist er entweder mit zwei seitlichen Griffen oder einem langen Griff ausgestattet. Aber was macht einen Wok besser als eine normale Bratpfanne? Ein Wok verteilt im Gegensatz zu einer herkömmlichen Bratpfanne die Hitze viel gleichmäßiger. Das liegt an der konkaven Form mit abgeschrägten Seiten sowie an der Beschaffenheit des Materials, aus dem Woks hergestellt sind. Durch die bessere Wärmeverteilung erhalten Sie weniger heiße/kalte Stellen und stellen sicher, dass alles im Wok zur gleichen Zeit fertig gegart ist. Außerdem ist das Schwenken von Speisen, wie z. B. Stir-Fry aufgrund seiner Form viel einfacher und die Zutaten fallen zurück in den Wok. (mehr Informationen finden Sie im Buch) Sie sind auf der Suche nach ... □ 300+ leckere Wok Rezepte (u.a. Fischergerichte, Fleischgerichte, Dumplings & Frühlingsrollen, Suppen, Desserts uvm.) □ Kurze Einführung in das Thema □ Den richtigen Zutaten zum Kochen □ Inklusive

einer Vielzahl von Saucen, Marinaden & Dips Rezepten Leckere Gerichte und gute Anhaltspunkte gefällig? Dann greifen Sie jetzt zu!

Asiatisch kochen Edition Michael Fischer GmbH

In diesem einmaligen Rezeptbuch kannst Du nicht nur die Wok Klassiker finden, sondern auch viele andere Klassiker! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen - was gibt es Schöneres? Der Wok (kantonesisch für Kochgerät) ist eine im Durchmesser 25 bis 100 cm große, sehr randhohe und gewölbte Form einer Pfanne. Er ist eines der ältesten Kochgeräte der Welt. Vorformen des heutigen Woks gab es schon vor 3000 Jahren, damals noch aus Ton. Heutzutage kann der Wok mit der klassischen runden Bodenwanne auch auf speziellen Gasbrennern und Elektrokochern oder auf speziellen Untergestellen aufgestellt werden. Und inzwischen gibt es den Wok auch aus Stahlblech, Edelstahl, Aluminium, Silargan sowie mit flachem Boden. Somit kann der Wok mittlerweile auf allen handelsüblichen Elektro-, Gas-, und sogar Induktionsherden benutzt werden. Also man kann sagen, dass das Kochen mit dem Wok eine besonders einfache, schnelle, schmackhafte und gesunde Methode ist, um ein asiatisches Gericht zu bereiten. Sie kann auch sehr gut für viele westliche Gerichte genutzt werden. Mhhh hört sich einfach beides nur lecker an! In diesem Buch finden Sie jede Menge toller Rezepte rund um die Zubereitung von Stir-Frys, Fleisch- und Fischgerichte und viel mehr. Das geht ganz einfach mit unseren Ideen als Grundlage oder mit unseren Rezeptideen, die Sie zum Experimentieren anhalten.

Einfach Asiatisch Kochen Edition Lempertz Fußballparty, Kinderkommunion, Brunch, Gartenfest, Nikolausfeier - einen Grund zum Feiern gibt es immer. Und was braucht es dafür neben netten Leuten und schönem Ambiente? Genau, deftiges Partyfood und verführerische Kleinigkeiten! Mit dem leckeren Couscous-Salat kommt auch der letzte Fußballmuffel beim Rudelgucken in Stimmung und der fluffige Mousse-au-Chocolat-Trifle rundet die nächste Nikolausfeier perfekt ab. Ob Veggie-Streichcreme fürs Brot oder Ingwerlimonade fürs Glas - mit diesen Rezepten begeisterst du deine Gäste auf jeder Party! Unsere Autorin Sabine Simon weiß, wovon sie spricht: Sie organisiert ihre Partys stets mit Herzblut und Liebe zum Detail. Auch unser Feuer fürs Feiern hat sie entfacht - daher haben wir in diesem Buch ihre besten partytauglichen Rezepte zusammengestellt, die einfach

Lust machen auf mehr als nur einen eintönigen Couchabend. Alle Rezepte lassen sich blitzschnell mit dem TM 5 oder TM 31 zubereiten, damit du mehr Zeit mit deinen Partygästen verbringen kannst. Versuche dich an den vielfältigen Gerichten und erstelle deine perfekte Kombination aus Partyfood und -drinks! *Richtig gut asiatisch kochen* Edition Lempertz

Wurde Diabetes mellitus früher noch als Altersdiabetes bezeichnet, sind heutzutage zunehmend auch jüngere Menschen davon betroffen. Ob jung oder alt: Wer Diabetes Typ 2 hat, muss besonders darauf achten, was auf den Teller kommt. Eine gesunde Ernährungsweise ist hierbei überaus wichtig. In diesem Buch findet ihr 39 Thermomix®-Rezepte, die auch Nicht-Diabetikern schmecken! Rezepte wie Paprika-Tomaten-Quiche mit Veggie-Hack, fruchtiges Hühnerfrikassee mit Zitronenreis oder Schokomuffins mit Aprikosen zeigen, dass man seinen täglichen Speiseplan auch mit Diabetes Typ2 abwechslungsreich und lecker gestalten kann. Dein Thermomix® wird dir dabei helfen, Freude an neuen Rezepten und damit einhergehenden neuen Gewohnheiten zu finden. Eine Ernährungsumstellung kann durchaus mehr neue Möglichkeiten als Einschränkungen bieten! Dein Thermomix® macht es dir möglich, viele Arbeitsschritte zu vereinfachen und zu beschleunigen. Viel Spaß beim kochen und Genießen!

Asien vegan Edition Lempertz

Ein Hauch Asien auf dem Teller! Die asiatische Küche ist für ihre pflanzlichen Alternativen bekannt. Die veganen Gerichte sind wunderbar aromatisch und sehr vielfältig. Egal ob thailändisch, vietnamesisch, japanisch oder chinesisch – dieses Kochbuch zeichnet sich durch authentische und moderne Rezepte aus, die du ganz einfach nachkochen kannst. Von wärmenden Reis-Bowls, gebratenen Nudeln, Tofu-Gerichten und kräftigen Suppen bis hin zu Salaten, Beilagen und süßen Desserts ist für jeden das Passende dabei. Mehr Informationen finden Sie unter: vegetarisch-und-vegan.de

Easy Asia

Vegetarisch asiatisch - DAS Asien Kochbuch! 90 schnelle und leckere Rezepte für den ganzen Tag, ideal für Berufstätige und Faule, inklusive ausführlichem 1x1 asiatischen Küche, Rezept für Ramen, Kim Chi, Chutneys - und vielen mehr Du liebst das Reisen und besonders das fernöstliche Essen? Du willst dieses Reisegefühl zu Hause erleben und auch Deinen Freunden und Liebsten

diesen Genuss näherbringen und sie für die kulinarische Vielfalt ebenso begeistern? Dann ist dieses Buch genau das richtige für Dich! Vegetarisch asiatisch - Das Asien Kochbuch bietet Dir viele tolle Möglichkeiten, authentische Mahlzeiten für jeden Anlass zu kochen. Von traditionellen Gerichten bis hin zum beliebten Street-Food ist für jeden Freund der asiatischen Küche was dabei. Die vielen Rezepte aus u.a. China, Thailand, Japan und Indien werden schrittweise erklärt, sodass aufwendigere Rezepte auch von Anfängern leicht nachgekocht werden können. Als Einführung bekommst Du einen Überblick besonderer asiatischer Lebensmittel und beliebter Gewürze, um Deine Küchenausstattung mit den Basics der asiatischen Küche zu ergänzen. Als Bonus zu den vegetarischen Rezepten, die nach Ländern sortiert sind, bekommst Du Zusatzkapitel und Rezepte für indische Brote süße Chutneys und eingelegte Beilagen selbstgemachte Currypasten und Gewürzpulver, u.v.m. Ein Überblick der zahlreichen Rezepte Vegetarische Pho Grünes Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Aubergine Pak Choi mit Shiitake aus der Pfanne Hokkien-Nudeln mit Sesam und Strohpilzen Vegane Miso Ramen Suppe Miso-Suppe mit Weißkohl Gebackene Bananen im Knuspermantel, u.v.m. Du lernst nicht nur die Besonderheiten der jeweiligen Landesküche kennen, sondern auch Basics der Sprache, um das Nötigste auf Deiner nächsten Reise sagen zu können. Zudem kommen nützliche Informationen zu Essgewohnheiten der Asiaten - ebenfalls den Ländern entsprechend. Denn die asiatische Esskultur ist so vielfältig, wie kaum eine andere. Du bekommst Rezepte für jede Tageszeit und für jede Situation. Für morgens, mittags, abends, für den kleinen und großen Hunger, zum Mitnehmen, Express Gerichte unter 30 Minuten oder aber auch für Berufstätige. Du bekommst eine große Auswahl an vegetarischen veganen Gerichten voller Nährstoffe und Abwechslung! Viele Rezepte sind zudem Low Carb, glutenfrei, vegan und eignen sich auch zum Abnehmen. Ein mit viel Liebe geschriebenes Werk, das Dir als Einstieg, in die kulinarische Welt Südostasiens dient - und keinesfalls in Deiner Küche fehlen darf! Klicke auf „In den Einkaufswagen“, um endlich vegetarisch asiatisch zu kochen und Deine Reise zu Hause zu leben!

Wok Kochbuch - 200 Wok Rezepte Ganz

Nach Dem Motto „We Will Wok You

Der Wok hat starke asiatische Wurzeln, die bis in die chinesische Han-Dynastie zurückreichen. Traditionell ist er eine hochwandige Pfanne mit rundem Boden,

obwohl Versionen mit flachem Boden immer beliebter werden, da sie auf Standardherden verwendet werden können. Üblicherweise ist er entweder mit zwei seitlichen Griffen oder einem langen Griff ausgestattet. Aber was macht einen Wok besser als eine normale Bratpfanne? Ein Wok verteilt im Gegensatz zu einer herkömmlichen Bratpfanne die Hitze viel gleichmäßiger. Das liegt an der konkaven Form mit abgeschrägten Seiten sowie an der Beschaffenheit des Materials, aus dem Woks hergestellt sind. Durch die bessere Wärmeverteilung erhalten Sie weniger heiße/kalte Stellen und stellen sicher, dass alles im Wok zur gleichen Zeit fertig gegart ist. Außerdem ist das Schwenken von Speisen, wie z. B. Stir-Fry aufgrund seiner Form viel einfacher und die Zutaten fallen zurück in den Wok. Ein Wok ist ein Kochgeschirr mit rundem Boden und hohen Seiten, das in der Regel mit zwei seitlichen Griffen oder einem größeren Griff ausgestattet ist. Der runde Boden eines Woks sorgt dafür, dass sich die Hitze gleichmäßiger verteilt als in einem Kochtopf, so dass die Speisen in kürzerer Zeit gar werden. Durch die hohen Wände lassen sich die Speisen leichter schwenken, z. B. bei Stir-Fry-Gerichten, so dass die Zutaten gleichmäßig vermischt und gegart werden können. Woks werden traditionell hergestellt, indem eine Scheibe aus Kohlenstoffstahl in eine Schüsselform gehämmert und mit einem oder zwei Griffen versehen wird. Wok-ähnliche Pfannen werden in ganz Asien verwendet, und verschiedene Kulturen haben die vielseitige Pfanne an ihre Bedürfnisse angepasst. Der kantonesische Wok, hat beispielsweise zwei kleine, gebogene Griffe auf jeder Seite. Ein Wok im nördlichen Stil hat in der Regel einen langen abnehmbaren Holzgriff, manchmal mit einem Griff auf der gegenüberliegenden Seite zum Anheben, wenn der Wok voll ist. (mehr Informationen finden Sie im Buch) Sie sind auf der Suche nach - 300+ leckere Wok Rezepte (u.a. Fischergerichte, Fleischgerichte, Dumplings & Frühlingsrollen, Suppen, Desserts uvm.) - Kurze Einführung in das Thema - Den richtigen Zutaten zum Kochen - Inklusive einer Vielzahl von Saucen, Marinaden & Dips Rezepten Leckere Gerichte und gute Anhaltspunkte gefällig? Dann greifen Sie jetzt zu! Asiatisch Kochen nach Bildern Original asiatisch kochen? Mit diesem kleinen Kochbuch eine Leichtigkeit. Vor allem Rezepte aus der vietnamesischen, aber auch der chinesischen, thailändischen und der indonesischen Küche werden in leicht verständlicher und kurzweiliger Weise erklärt. Mit einem Augenzwinkern

gibt die Autorin dabei kleine Tipps und Tricks um Überraschungen, Gefahren und anderen Unwegbarkeiten des asiatischen Kochens professionell zu begegnen.

Das große Wok Kochbuch – 205 leckere Wok Rezepte

Du hast den Thermomix® in deiner Küche stehen und schon viele leckere Gerichte für dich und deine Familie gezaubert. Aber was ist eigentlich mit dem besten Freund des Menschen? Unsere Autorin Sylvia Lühert möchte, dass auch ihr Hund nicht auf liebevoll kreierte Leckereien verzichten muss. Nicht nur wir Zweibeiner wollen Essen aus erlesenen Zutaten erhalten, auch für die Vierbeiner soll es nur das Beste geben. Mit Zutaten wie Haferflocken, Fleisch und Fisch

unterschiedlichster Art hat Sylvia Lühert experimentiert und viele leckere Leckerli-Rezepte kreiert. So ist heute nicht nur ihr eigener Hund großer Thermomix®-Fan, auch wir vom Team mixtipp waren sofort überzeugt! Bei den über 40 Rezepten ist für jeden Hundegeschmack etwas dabei! Außerdem laden die Rezepte dazu ein, selbst kreativ zu werden, um Lieblings-Leckerlis für deinen Hund zu kreieren. Wir wünschen dir viel Spaß beim Ausprobieren. Dein treuer Gefährte wird es dir danken! Wuff!

Wagamama Your Way!

Ethisch, vielfältig und bunt - die vegane Küche ist so entdeckungslustig und international wie kaum eine andere! Ob du dich selbst vegan ernähren oder für

vegane Freunde ein Essen zubereiten möchtest, hier findest du gesunde, abwechslungsreiche Rezepte von Couscous-Salat über Maronencremesuppe bis zum Marokkanischem Gemüsetopf - natürlich ganz ohne tierische Zutaten! Alle lassen sich ganz leicht mit dem TM5 und TM31 zubereiten - das Schneiden von Gemüse und Obst erledigt der Thermomix für dich. Laura Wieland hat in diesem Buch die leckersten und originellsten veganen Rezeptideen aus ihrer Sammlung zusammengestellt. Zusätzlich findest du viele Tipps zu veganen Zutaten und Zubereitungsarten, mit denen du selbst ganz nach deinem Geschmack traditionelle Gerichte neu entdecken und vegane Köstlichkeiten kreieren kannst.