

Praxiswissen vegetarische und vegane Küche

Zutaten, Techniken und Gerichte

In diesem Buch geht es darum Kochen zu verstehen. Es geht um allgemeine Regeln und Hintergrundwissen, um die Grundlagen zu verinnerlichen und selbst kreativ zu werden. Schritt für Schritt wird erläutert, wie Vor- und Zubereitungstechniken funktionieren und zwar unabhängig von der Zutat. Denn wer verstanden hat, wie etwas geht, kann diese Technik bei jedem Produkt anwenden. Über 70 Vor-, Zubereitungs- und Gartechniken sind ausführlich erläutert und anschaulich beschrieben – von ganz einfachen wie „unterheben“ oder „tiefkühlen“, bis hin zu schwierigen wie „rösten“ oder „extrahieren“.

Aber auch den Zutaten der vegetarischen und veganen Küche ist viel Platz eingeräumt. Auf 300 Seiten werden Sorten, Einkaufs- und Lagertipps sowie Informationen zur Verarbeitung in der Küche beschrieben. In dieser Vollständigkeit wurden die Zutaten der vegetarisch/veganen Küche wahrscheinlich noch nie beschrieben.

Last but not least sind es die Gerichte, die fast ein Drittel des Buches einnehmen. Dabei geht es hauptsächlich darum zu verstehen, was ein Gericht ausmacht. So wird beispielsweise bei Knödeln beschrieben, aus welchen Grundmassen Knödel bestehen, wie die Einlagen/Füllungen gemacht werden, welcher Prozess beim Knödelmachen abläuft und wie die Knödel letztendlich weiterverarbeitet werden können. Im Anschluss folgen konkrete Rezepte. Präzise Querverweise und ein umfangreiches Register schaffen eine gute Verknüpfung zwischen den einzelnen Themen, die ähnlich Bausteinen aufgebaut sind. So ist auf 800 Seiten das ganze Spektrum des Küchenwissens aufgeführt: ohne Wiederholungen, mit viel fachlicher Tiefe.

Über den Autor: Matthias Biehler kennt sich mit dem Kochen aus. Schon 1991 kochte er in dem ersten vegetarischen Restaurant in Marburg, war in diversen Sterne-Küchen tätig sowie in einem Bio-Restaurant in Bremen. Persönlich kocht er gern rezeptfrei – am liebsten mit Resten. Am Buch „Vitamin V“ hat Matthias Biehler 30 Jahre gearbeitet. In seiner Vitamin-V-Kochschule vermittelt er sein umfangreiches Wissen in verschiedenen Kursen.



Praxiswissen vegetarische und vegane Küche

Zutaten, Techniken und Gerichte

ISBN 978-3-98541-057-6
800 Seiten, 194 x 265 mm
€ 59,90 (D) / € 61,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.