

Wednesday, August 19. 2009

Sonnenweizen an einem Sonntag

Zum Ausklang meines Kurzurlaubes habe ich noch zwei Tage meine Eltern besucht. Bei heißem, sonnigem Wetter in einem wild blühenden Garten auf der Hollywoodschaukel zu liegen und ein köhles Radler zu trinken ist einfach unschlagbar. Außerdem hatte mein Papa Geburtstag und das mußte selbstverständlich nachgefeiert werden!

Aber erstmal hat meine Mutter eine frische, große Zucchini aus dem Garten geholt und wir haben zusammen das hier als Mittagessen gekocht:

Zucchini-Auberinen-Tofu-Pfanne mit Sonnenweizen

Für 4 Personen:

2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1/2 rote Paprika

1 mittlere Zucchini

1 Aubergine

4 Tomaten, in mundgerechte Stücke

1 Packung (Oliven-)Tofu

1/2 milde Chili - kleingehackt - für ein wenig Kick oder ganz wenig von einer scharfen Schote

2-3 EL Sonnenblumenkerne

1 TL Kreuzkümmelsamen

1/4 TL Korianderpulver

2 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, getrockneter Oregano

frische Gartenkräuter (z.B. Basilikum, Oregano, Rosmarin)

Parmesan zum darüber streuen

1 Kochbeutel Sonnenweizen (oder passende Menge für 4 Personen)

Zucchini in ca. 1 cm dicke mundgerechte Stücke schneiden, Paprika ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Knoblauch anbraten, dann Zucchini und Paprika dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und getrocknetem Oregano würzen und bei niedriger-mittlerer Hitze mit Deckel langsam garen.

Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten und zum Zucchini geben. Aubergine in ca. 1 cm hohe, mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kreuzkümmel kurz anrösten. Dann Auberginen und Chilistücke hinein geben und ein paar Minuten anbraten. Zum Zucchini geben. Tofu in Würfel schneiden und in etwas neutralem Öl anbraten. Ebenfalls zum Zucchini geben. Die Tomatenwürfel dazu geben und weitergaren, bis die Konsistenz es Gemüses angenehm, aber nicht zu weich ist. Frische, gehackte Kräuter untermengen.

Während die Gemüsepfanne kocht, Sonnenweizen nach Packungsanweisung zubereiten. Meist muß man ihn in Salzwasser ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, das Wasser abgießen und dann ein Stück Butter unterrühren. Zur Gemüse-Tofu-Pfanne servieren und - nach Geschmack - mit etwas frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

~~~~~  
Sonnenweizen gibt es in jedem gut sortierten Supermarkt. Aus der Werbung ist einem vielleicht Eibly ein Begriff, aber es gibt auch andere Marken. Man muß sich den Geschmack ähnlich wie Bulgur vorstellen, nur noch kerniger - da ja nicht zerteilt. Super lecker und paßt zu jedem Gericht, wo auch Reis, Couscous, Bulgur o.Ä. passen würde. Man kann damit auch Salate zubereiten, wo man sonst vielleicht Nudeln verwendet hätte. Ein sehr vielseitiges Korn, auf das ich erst vor ein paar Wochen gestoßen bin, da meine Mutter so davon geschwärmt hat. Und die Begeisterung ist ganz schnell auf mich übergeschwappt. Lecker!  
~~~~~

Als Nachtisch gab es Eis und als Nachtisch vom Nachtisch zum Kaffee dann Bisquitroulade mit frischen Heidelbeeren.

Soooo gut gings uns! :-)

Dazu hat meine Mama einen Blitz-Bisquit gebacken...

3 Eier mit 150 g Puderzucker schaumig schlagen. 150 g Mehl und 1/2 TL Backpulver mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben, auf einem Blech mit Backpapier ausstreichen und 15 Minuten bei 200 Grad backen. Bisquit gleich auf ein mit Zucker bestreutes Käschchenhandtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Die Rolle mit Hilfe des Handtuchs vorsichtig aufrollen und etwas abkühlen lassen.

... und eine Creme angerührt aus

geschlagener Sahne, Quark, Vanillezucker, Puderzucker und ein wenig Zitronensaft - Mengen nach Geschmack.

Dann hat sie die Rolle vorsichtig wieder aufgemacht, die Innenseite mit etwas Marmelade (eine, die grad offen ist) bestrichen, die Creme eingefüllt (die Ränder aussparen!), Heidelbeeren auf die Creme gelegt und die Rolle wieder eingerollt. Man sollte den Bisquit ganz frisch machen, sonst kann es sein, daß er bricht. Außerdem kommt dann auch noch etwas von der Creme drauf und sie hat die Roulade mit mit Heidelbeeren, Minzblätterchen und Schokoladenabrieb garniert.

Natürlich konnte ich es nicht lassen, noch ein paar mehr Fotos vom traumhaft schönen Garten zu machen...

Schon mal einem Schmetterling in die Augen geschaut?

Was für Farben und Formen!

Die schöne Mieze wagt einen schüchternen Annäherungsversuch

Am nächsten Tag waren wir auf dem Bauernmarkt in Hafffen (Map). Dieser Markt ist jeden Freitag von 13 - 17 Uhr. Es gibt frisches Obst und Gemüse der Saison, Bio-Fleisch und Wurst, selbstgemachte Joghurts, Käse, Eis, ein Honighausl mit sämtlichen ausgefallenen Honigsorten und sonstigen Honigprodukten und noch vieles mehr. Alles von Bauernhafffen aus der Umgebung. Toll ist auch der Holzstadl in dem man sich gemütlich hinsetzen und Brotzeit machen kann, z.B. mit frisch belegten Käsestangen und einem Bier. Oder man gönnt sich ein riesengroßes Stück Sahnetorte oder ein frisch ausgebackenes Kiache (bayerisches Schmalzgebäck mit Puderzucker) und einen Kaffee. Ich habe für daheim ein frisches Bauernbrot mitgenommen, Schafsmilchkefir und einen schnittfesten Schafsmilchkäse, der mit getrockneten Kräutern und Öl eingelegt war. Ein Traum.

Fatal war, daß an dem Tag noch ein kleiner Flohmarkt auf dem Gelände war. Nur eine handvoll Stände, aber ich habe natürlich trotzdem kraftvoll zugeschlagen :-)

Nach einem gemütlichen Abendessen an der frischen Luft war mein Besuch leider auch schon wieder vorbei... aber der nächste kommt bestimmt bald!

Posted by orange in kunst, kino, schönes, vegetarisch at 18:14

Sunday, May 10. 2009

True Jungelists!!!! Bassart Festival MÄ¼nchen

Die Freunde der gepflegten Bassmusik hatten gestern einen Tag zum Feiern, denn es wurde tatsÄ¼chlich das Forum der Technik und das Planetarium fÄ¼rs gemeinsame Tanzbein schwingen zur VerfÄ¼gung gestellt. Von Dub bis Drum'n'Bass Ä¼ber Hip Hop und Jungle und Ragga gab es ein buntes Darbietungsprogramm - live, auch mit Instrumenten, von Vinyl und "aus der Dose". Die Augen kamen auch nicht zu kurz - wenn denn die FÄ¼Ä¼e eine Pause brauchten, konnte man sich die Kunstausstellung oder eine der Installationen anschauen.

Ich habe schon zwei Wochen vorher gesehen, daÄ¼ es ein Fest geben wird, wo sie endlich mal wieder die ganzen "alten" D'n'B Crews zusammenbringen. Sowa kann ich mir natÄ¼rlich nicht entgehen lassen und habe bald Karten Ä¼ber's Internet gekauft. Gott sei Dank, denn die Schlange hat bis nach drauÄ¼en gereicht und es war wirklich windig und frisch.

Die romantische Vorstellung, daÄ¼ es ein etwas "undergroundiges" Fest werden wÄ¼rde (oder wie man es sonst beschreiben will), wurde zwar recht schnell zerstÄ¼rt, schon an der TÄ¼r wurden erstmal die Taschen durchsucht und Ä¼berall waren Security-Leute. SpÄ¼ter hat man auch gemerkt warum das ganz gut war. Und klar - im Planetarium stehen auch sehr teure GerÄ¼te rum, da kann man das schon verstehen.

Das Publikum war recht bunt gemischt, alle Altersklassen - von geschÄ¼tzten 16 Jahren bis open end war alles vertreten. Im Erdgeschoss waren die Bands, im Planetarium wurde aufgelegt, Liveact gemacht und die Decke mit Visuals bespielt. Im Keller gab es Kunst und tiefen, wabbernden Dub. Wir haben uns immer mal wieder durchs Haus bewegt, um von allem ein wenig mitzubekommen.

Die Dub Invaders im EG war auf jeden Fall der Hammer. Im Planetarium haben sie tatsÄ¼chlich Jungle gespielt! Das erste Mal, daÄ¼ ich bei einem Fest mehrere uralte Jungle-Lieder am StÄ¼ck gehÄ¼rt hab und mein Lieblingstrack war auch dabei! Booyaka!

Was ich richtig schade fand war, daÄ¼ sich schon recht schnell rausgestellt hat, daÄ¼ einige Leute da waren, die sich eigentlich nur auffÄ¼hren wollten. Der Eingangsbereich war voller Glasscherben und sah aus wie im Krieg. Auch drinnen hat man auf einem Meer von Scherben getanzt. Zu spÄ¼terer Stunde haben sich nur noch die wenigsten an das Rauchverbot gehalten. Irgend ein Idiot meinte, er muÄ¼ seinen Servus mit einem Edding auf den Boden des Planetariums setzen. Den Teppich in den GÄ¼ngen kÄ¼nnen sie, glaub ich, auch rausreiÄ¼en. Im Klo muÄ¼ten sich einige mit Bier an der Wand verewigen.

Ich glaube, die werden dort nie wieder so eine Veranstaltung machen, was wirklich schade ist. Die Musikanlage im Planetarium ist einfach super und ich fand die Location allgemein ne schÄ¼ne und passende Idee. Nennt mich spieÄ¼ig, aber mir ist ein RÄ¼tsel, warum so viele Leute sich so auffÄ¼hren mÄ¼ssen. Feiern und Rausch ist ja voll in Ordnung. Aber muÄ¼ man pÄ¼beln und Sachen kaputt machen? Man schieÄ¼t sich schlieÄ¼lich ins eigene Bein, wenn solche Veranstaltungen dann einfach nicht mehr stattfinden.

Naja, aber wir haben auf jeden Fall gehÄ¼rig getanzt und hatten viel Gaudi! :-)) Und die Soundanlage war wohl auch super eingestellt, da wir trotz wirklich lauter Musik und zwerchfellvibrierendem Bass kaum Ohrensausen hatten.

Posted by orange in kunst, kino, schÄ¼nes, urlaube und erlebtes at 03:26

Monday, November 5. 2007

Neuzugänge im Kochbuch-Regal

Juhuu, heute muss ich für meine 3 Neuerrungenschaften Platz im Regal finden. Das erste reinschmücken war schonmal sehr vielversprechend. Ich werde berichten, sobald ich sie mir intensiver durchgesehen habe!

ASIEN ALLGEMEIN

Currys

Verlag: Zabert Sandmann

ISBN-10: 3898831450

VIETNAM

Vietnam

Verlag: Zabert Sandmann

ISBN-10: 3898831752

SONSTIGES

Antipasti & Tappas

Verlag: Zabert Sandmann

ISBN-10: 3898831434

----> zur Kochbuchsammlung

Posted by orange in kunst, kino, schänes at 17:00

Sunday, October 28. 2007

Sooooo viele Kochbuecher !!!

Hui, eigentlich wollte ich nur mal ein wenig Ordnung in mein Regal bringen. Am Ende war ich ueberrascht, wie viele Kochbuecher sich inzwischen angesammelt haben - ein jedes eine willkommene Inspirationsquelle. Vielleicht auf fuer Euch... Deshalb gibt es einen permanenten Link zu diesem Eintrag rechts im Menue und ich werde die Liste weiter pflegen.

-> zur Liste

(wundert Euch nicht ueber's Datum, ich wollte nur, dass der riesig lange Eintrag moeglichst weit hinten steht... die Liste ist selbstverstaendlich aktuell!)

Posted by orange in kunst, kino, schÄ¶nes at 12:36

Wenn SÄ½Ä¶kartoffeln und Ingwer...

... die Weltherrschaft an sich reißen.
Eine Studie am wachsenden Objekt.

Ist Ihr Zuhause auch trist und leblos? Wollen Sie sich gerne jeden Tag aufs Neue am Anblick einer wunderschÄ¶nen Zimmerpflanze erfreuen aber haben keine Lust auf GartenMÄ¶rkte?

orange zeigt Ihnen wie's geht:

Man nehme eine SÄ½sskartoffel aus dem Supermarkt (oder mehrere) mit dem Vorsatz daraus eine schmackhafte Suppe zuzubereiten und lege sie in die Obstschale.

Man packe sich die Freizeit so voll, dass man fÄ½r dieses Vorhaben keine Zeit findet - so lange, bis die SÄ½sskartoffel anfÄ¶ngt, Triebe zu bekommen.

Man fÄ½lle einen Topf mit Erde und lege die SÄ½Ä¶kartoffel oben drauf (ein wenig andrÄ½cken, dass sie maximal 0,5 cm in der Erde ist). Man warte ein paar Tage und gebe ihr hin und wieder ein paar Tropfen Wasser.

Innerhalb kurzer Zeit sieht das ganze dann so aus:

Jeden Tag wenn Sie aufstehen, wird das GewÄ¶chs einige Zentimeter grÄ¶Ä¶er sein, seine grÄ¶nen Arme durch Ihre ganze Wohnung ausstrecken und sich schamlos um alle GegenstÄ¶nde wickeln, die ihm im Wege stehen. Und wer ein wenig Geduld mitbringt und die Pflanze gut pflegt, darf sich auf wunderschÄ¶ne BlÄ½ten freuen.

Das ganze funktioniert auch prima mit Ingwer:

Warten, bis er treibt, in die Erde legen, wieder warten. Und so sieht er aus, wenn er schon ein stattlicher Ingwer-Stengel ist.

SchÄ¶n gell :-)

Posted by orange in kunst, kino, schÄ¶nes at 08:38

Wednesday, September 5. 2007

Hoher Besuch + neue Cam

Endlich wieder mit vernuenftiger Kamera \o/

Danke an meinen Schatz, der die letzten Wochen immer mit seinem Handy ueber unserem Essen haengen musste ;-)

Lord Futtermaschine zu Gast bei uns fuer die naechsten Monate... :-)

Posted by orange in kunst, kino, schÅ¶nes at 09:44

Monday, April 30. 2007

Benefiz-Veranstaltung: "Der Zauber Indiens"

Der Weltladen Tutzing e.V. feiert sein vierjähriges Bestehen mit klassischen und modernen Tänzen aus Indien (Bharatanatyam und Bollywood Dance vom feinsten mit meiner Lehrerin Chandra Devi und Ihrer Tanzgruppe), mit Musik und indischen Köstlichkeiten. Ein vielversprechender farbenfroher Abend!

Freitag 4.05.07, 19:00
Roncalli-Haus - Kirchenstrasse 10 - Tutzing
Eintritt frei â€" Spenden erwünscht.

Posted by orange in kunst, kino, sch nes at 12:30

Saturday, April 28. 2007

Brian Jungens Werke in der Villa Stuck

8. März bis 20. Mai 2007

Prototypes for new Understanding (1998 - 2003)

Isolated Depiction of the Passage of Time (2002)

Cetology

Der kanadische Künstler Brian Jungen, 1970 in Vancouver geboren, erregte erstmals Aufmerksamkeit mit einer Serie von Masken, die an Kultobjekte nordamerikanischer Indianer erinnern - gemacht aus zerschnittenen Nike-Turnschuhen. Prototypes for New Understanding (1998 - 2003) nannte Jungen diese Analyse moderner Praktiken und Riten, mit der er die magischen Komponenten der Rezeptur einer Weltmarke dechiffrierte. Ausgehend von Gegenständen des globalen Alltags dekonstruiert Jungen, der der Kultur der kanadischen Dane-Zaa-Indianer (First Nation) angehängt, Begriffe, die dem Verständnis zeitgenössischer Kultur zugrunde liegen.

Phantasietiere, zusammengeschnitten aus Nike-Turnschuhen und ein riesen Skelett aus Plastikstühlen gibt es dort zu sehen - abgefahren. Wir waren abends dort zur Einweihung des neuen Cafes im Foyer und Hof der Villa Stuck.

Museum Villa Stuck

Prinzregentenstr. 60, 81675 München

Posted by orange in kunst, kino, schämes at 19:00

Sunday, April 22. 2007

Neue Betaussichten

Endlich bappt unser neuer Wallsticker \o/

Posted by orange in kunst, kino, schÄ¶nes at 18:29

Sunday, January 7. 2007

Ausstellung: Amrita Sher-Gil

03 okt 06 > 07 jan 07

eine indische Künstlerfamilie im 20. Jahrhundert

Eine - wie ich finde - sehr sehenswerte Ausstellung über die Werke (Gemälde und Photographien) von Amrita Sher-Gil und Ihrem Vater Umrao Singh Sher-Gil. Vivan Sundaram (*1943), einer der bedeutendsten indischen Gegenwartskünstler, hat die originalen Aufnahmen seines Großvaters neu verwendet: in digitalen Fotomontagen, sogenannten re-takes, wählt er bestimmte Momente aus, arrangiert sie neu und lenkt die Aufmerksamkeit so auf ihre verborgene Aussagekraft.

Haus der Kunst
Prinzretentenstraße 1
80538 München
www.hausderkunst.de

Posted by orange in kunst, kino, schänes at 14:25

Monday, November 13. 2006

Rogan Blurb

In meinem neuesten Buch "Nymphomation" von Jeff Noon - meinem Gott der Science Fiction, der unwirklichen Ideen und der Vurt-Wesen - schlicht ausgedrückt meinem Lieblingsautor, wird auch ganz schön viel Curry gekocht ;) Dachte, das paßt doch wunderbar hier rein:

Ginger, garlic an ghee; put them all into a karahi*. Add chunks of blurbfly, until they brown. Cardamom, bay leaves, seven cloves and a peppercorn. Cinnamon and sinnerman. Add the slogans, the secret curry paste, coriander and cumin. Add water. Bring to a boil. Cover and publicize for an hour or so. Boil away the liquid. Sprinkle with garam masala. Sprinkle with logo. Stir and serve to the publics. Heat Rating: media hot

Dort werden diese Curries - soweit ich die Geschichte durchstiegen habe - ähnlich wie Computerviren benutzt. Sie helfen dem "Koch", an Informationen heran zu kommen oder auch organisch/robotische Lebensformen zu manipulieren.

Für alle, die noch nie was von Blurbflies gehört haben *g* - es gibt einen Link der sie beschreibt:
Blurbflies - Small robotic/organic advertisers

*Eine "Karahi" ist ein traditionelles Kochgefäß, eine Art Wok, der in der indischen und pakistanischen Küche verwendet wird. Currygerichte, die in einer Karahi gekocht werden, übernehmen oft den Namen mit, z.B. "Karahi Ghosht".

Posted by orange in kunst, kino, schänes at 08:35

Saturday, November 4. 2006

Dance2006: Purushartha

"In der Mischung aus indischer Bewegungssprache und japanischer digitaler und akustischer Kunst verbinden die zehn TÄnzer des Attakkalari Centre unter Leitung von Jayachandran Palazhy Erfahrung und Imagination zu einer Reise durch Zeit und Raum. Bruchstückhafte Bilder, die an die japanische Kultur und Ästhetik erinnern, treffen auf ein emotionales Portrait der indischen Gesellschaft im Spannungsfeld zwischen alter Weltanschauung und Gegenwart."

Ich bin sehr begeistert von dieser Vorstellung. Abstrakte Videokunst, krasse akustische Effekte und abgefahrene Choreographien. Respekt vor den indischen TÄnzern und japanischen Multimedia-KÄnstlern. Wenn ich nochmal die MÄglichkeit habe die irgendwo zu sehen, werd ich das sicher tun.

--> Attakkalari Centre for Movement Arts (Indien)
--> Programm Dance2006: Purushartha

Posted by orange in kunst, kino, schÄtzes at 10:34

Thursday, October 26. 2006

"Theater... und so fort" [München]

Heute war die Premiere von dem Stück "Die falsche Schlange" (mit Kathrin Sauerborn, Christina Hoffmann, Christina Meling) im "Theater... und so fort". Unterhaltsames, lustiges Stück bei dem man aber teilweise nicht schreckhaft sein darf ;-)

Das Theater selbst ist ein kleines, heimelig anmutendes "Hinterzimmer" eines Restaurants und faßt ca. 50 Besucher.

theater... und so fort
Hans-Sachs-Str. 12
80469 München

Posted by orange in kunst, kino, schänes at 18:30

Sunday, October 22. 2006

Kafka am Strand [Haruki Murakami]

Sooo, heute habe ich es endlich fertig gelesen. Ich mag diesen Kerl und seine spuligen Geschichten. Und das wird sicher nicht meine letzte gewesen sein... Wenn man genau aufpaßt, kommen auch bei ihm immer wieder bestimmte Schlüsselthemen in den Geschichten vor. Eigentlich bin ich vor einiger Zeit nur durch einen Zufall beim rumwühlen auf amazon auf diesen Autor gestoßen. Und vor Kurzem habe ich seine Bücher bei den Bestellern im Hugendubel gesehen. Zu Recht wie ich finde.

Ebenfalls schon von ihm gelesen und für empfehlenswert befunden:
Mister Aufziehvogel
Norwegian Wood (Englische Fassung von Naokos Lächeln)

Posted by orange in kunst, kino, schänes at 12:05

Friday, October 20. 2006

Om Sri Maha-Ganapataye Namah

Endlich hat er einen wuerdigen Platz um zu strahlen :-)

Posted by orange in kunst, kino, schÅ¶nes at 19:55

Sunday, October 15. 2006

Water von Deepa Metha

Diesen Film hab ich mir gerade angeschaut. Wirklich sehenswert. Trauriges und nachdenklich machendes Thema, das man in unserer Kultur nur schwer nachvollziehen kann. Wunderschöne Bilder und Musik, wie ich finde.

Wir waren im Monopol Kino, das ich als Kino bisher noch nicht gesehen hatte. Für die kurze Zeit, wahrscheinlich vor dem Umbau, war das ein Club. Aber was sehr positiv aufgefallen ist, es ist war ein recht kleines Kino, aber ich hatte noch nie beim Film gucken so viel Beinfreiheit. Sehr angenehm.

Filmkritik

Posted by orange in kunst, kino, schönes at 19:16

Sunday, January 1. 2006

Meine Kochbuch - Sammlung

Hui, eigentlich wollte ich nur mal ein wenig Ordnung in mein Regal bringen. Am Ende war ich ueberrascht, wie viele Kochbuecher sich inzwischen angesammelt haben - ein jedes eine willkommene Inspirationsquelle. Vielleicht auf fuer Euch... Deshalb gibt es einen permanenten Link zu diesem Eintrag rechts im Menue und ich werde die Liste weiter pflegen.

Die Abbildungen sind von Amazon. Als Gegenleistung habe ich jeweils einen Link zu Amazon eingefÃ¼gt, daÃŸ man bei Bedarf einfach gleich bestellen kann :-)

BAYERN

Echte MÃ¼nchner KÃ¼che
Verlag: Zabert Sandmann
ISBN-10: 3924678561

INDIEN

Indian Every Day
Anjum Anand
Verlag: Headline
ISBN-10: 0755312015
Indisch
Verlag: Parragon
ISBN-10: 3884728113
Indische Currys. Die 50 besten Originalrezepte aus allen Teilen des Landes
Camellia Panjabi
Verlag: Christian
ISBN-10: 3884728113
GenieÃer unterwegs, Indien
Julie Sahni
Verlag: Christian
ISBN-10: 3884725130
Indien. KÃ¼che und Kultur
Tanja Dusy, Ronald Schenkel
Verlag: GU
ISBN-10: 3774267251
Das groÃe Ayurveda-Kochbuch. 150 einfache, indisch inspirierte Rezepte
AT Verlag
Verlag: GU
ISBN-10: 3855029865
Kochen nach Ayurveda. KÃ¶stliche KÃ¼fcche fÃ¼r ein langes Leben
Karin Pirc, Willi Kempe
Verlag: Bassermann
ISBN-10: 3809414204
Indien
Verlag: Zabert Sandmann
ISBN-10: 3898831655
Das internationale Yoga-Kochbuch
Verlag: Bauer
ISBN-10: 3762607303
Grains, Greens, and Grated Coconuts: Recipes and Remembrances of a Vegetarian Legacy
Ammini Ramachandran
Verlag: iUniverse.com
ISBN-10: 0595409768
Indische KÃ¼che
Sadhna Dhawan

Verlag: Bassermann
ISBN-10: 3809420735
Beste Rezepte: Indische Küche
Shehzad Husain
Verlag: Parragon
ISBN-10: 0752596039
Simply Vegetarian - Recipes for the Indian Kitchen: "Sweets & Desserts"
Sanjeev Kapoor
(Buch aus Indien)
Simply Vegetarian - Recipes for the Indian Kitchen: "Main Course II"
Sanjeev Kapoor
(Buch aus Indien)
Simply Vegetarian - Recipes for the Indian Kitchen: "Soups & Salads"
Sanjeev Kapoor
(Buch aus Indien)
Indien bittet zu Tisch
Yo Bethge
Sanssouci Verlag

ASIEN ALLGEMEIN

Currys
Verlag: Zabert Sandmann
ISBN-10: 3898831450
Asian Basics. Alles, was man braucht für das yin und yang in der Küche
Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut
Verlag: GU
ISBN-10: 3774249105
Asiatisch kochen
Verlag: Lingen
gibts wohl leider nur noch gebraucht

THAI

Thailändisch (GU KüchenRatgeber)
Margit Proebst
Verlag: GU
ISBN-10: 3833803177

JAPAN

Sushi
Ryuichi Yoshii
Verlag: Heyne
ISBN-10: 3899100700

CHINA

Chinesische Küche
Qui Chengzhong, Renate Büttner
Verlag: Bassermann
ISBN-10: 380941266X

VIETNAM

Vietnam
Verlag: Zabert Sandmann
ISBN-10: 3898831752

SONSTIGE

Orient
Verlag: Zabert Sandmann
ISBN-10: 3898831140

Grillen & Picknick

Verlag: Zabert Sandmann

ISBN-10: 3898832023

Frühstück & Brunch

Verlag: Zabert Sandmann

ISBN-10: 389883204X

Antipasti & Tappas

Verlag: Zabert Sandmann

ISBN-10: 3898831434

The Ultimate Rice Cooker Cookbook: 250 No-Fail Recipes for Pilafs, Risottos, Polenta, Chilis, Soups, Porridges,

Puddings and More:from Start to Finish in Your Rice Cooker

Beth Hensperger, Julie Kaufmann

Verlag: Harvard Common Press,U.S.

ISBN-10: 1558322035

Kerners Köche. Die besten Rezepte aus der TV-Show

Verlag: Zabert Sandman

ISBN-10: 3898831426

Kochen mit Kräutern leicht, einfach, aromatisch. Mit frischen Kräutern oder Goutess

Verlag: Tre Torri

ISBN-10: 3937963073

Duft und Sinnlichkeit

Verlag: blv

ISBN-10: 3405163315

Es weihnachtet sehr

altes Buch - gibts wohl nicht mehr

Die Kunst des Kochens / Methoden und Rezepte: Gemüse

altes Buch - gibts wohl nicht mehr

Die Kunst des Kochens / Methoden und Rezepte: Früchte

altes Buch - gibts wohl nicht mehr

GETRÄNKE

Cocktail Basics

Bibiana Behrendt

Verlag: GU

ISBN-10: 3774257981

Liköre - hausgemacht

Claus Arius

Verlag: Hädecke

ISBN-10: 3775000941

Posted by orange in kunst, kino, schänes at 11:13