

Niedersachsen Landesstelle	Landkreis Hildesheim Ausschuss	Ht..... Bearbeitung (Name, Vorname)	Nr. 18161003 Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Sobel Zuname		Adam Vorname	
Lewis, Kate Illustrator/-in (Name, Vorn.)	Erckenbrecht, Irmela Übersetz. von (Name, Vorn.)	Englisch Übersetz. aus Sprache	
Food Truck Vegan Titel			ID: 181618161003 Bewertung <input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input type="radio"/> empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert
Reihe			
978-3-944125-65-7 ISBN	200 Seitenzahl	24,00 Preis (EURO)	
Unimedica im Narayana Verlag	Kandern Ort	2016 Jahr	
Buch: Taschenbuch Medienart/Ausführung	Sachbuch Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? (Wolgast-Preis)	<input type="checkbox"/> Ja
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja		Erstelldatum: 01.03.2017	
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)			Schlagwörter Arbeitswelt Naturschutz/Umweltschutz Philosophie
Inhaltsangabe Heiß begehrte vegane Rezepte von New Yorks legendärem Food Truck.			Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Zentraldatei: Verlag Datum:

Beurteilungstext

Streefoodmärkte mit ihren Food Trucks aus aller Herren Länder erobern die deutschen Innenstädte. Ungewöhnliche Köstlichkeiten werden immer beliebter, und dabei sind auch die vegetarischen und veganen Variationen sehr gefragt. In dem großformatigen (21 x 26 cm) und dadurch recht schweren Buch finden sich zahlreiche Rezepte in zehn Kategorien: Frühstück, Getränke, Vorspeisen, Suppen, Sandwiches, Hauptspeisen, Gemüse und Beilagen, Süßes und Desserts, Donuts, sowie Soßen, Soßen, Soßen.

Eingeleitet wird das Buch durch ein längeres Vorwort und den Abschnitt über das vegane Vorratsregal, in dem die verschiedenen Lebensmittel erläutert werden, die speziell für die vegane Küche wichtig sind und Neueinsteigern ins vegane Kochen daher unter Umständen nicht so geläufig sind. Jedes Rezept ist mit einem ganzseitigen Foto bebildert. Die Anleitungen sind leicht nachvollziehbar. Eine Liste zeigt, was eingekauft werden muss. Zudem wird jedes Rezept durch eine amüsante Geschichte ergänzt, die etwas zum jeweiligen Gericht zu erzählen hat.

Bei den Gerichten handelt es sich sowohl um neu konzipierte als auch um althergebrachte, die aufgepeppt und umgestyled wurden. Eine kleine Auswahl:

- Pfannkuchen aus blauem Mais
- Reicher Ritter mit Pochierten Birnen
- Cashew-Hafer-Waffeln
- Gemüsepudding
- Vanille-Sesam-Drink
- Rosmarin-Kroketten mit weißen Bohnen
- Blättriger Spinat-Pie
- Puy-Linsensuppe
- Waldpilz-Kartoffelsuppe mit Spinat
- Koreanischer Grillsaitan
- Rohköstliche Pizza
- Rohe Himbeer-Schoko-Tarte
- Pekan-Cookies mit Rumglasur
- Schokoladenkuchen-Donut

Jugendliteratur und Medien Arbeitsgemeinschaft Jugendliteratur und Medien der GEW - www.ajum.de

~~-----~~
- Zimt-Apfel-Krapfen

Die Rezepte sehen köstlich aus. Die Geschichten entführen ins aufregende Leben eines Foodtruckers, aber leider benötigt man viel zu viele Zutaten, um die Gerichte problemlos nachkochen zu können. Zwar nennt das Buch im Anhang pauschal Naturkostläden als Bezugsquellen, trotzdem sind 10 Zutaten für Pfannkuchen viel.

Mich persönlich hätten zahlreiche Rezeptideen interessiert, doch da ich keinen Food Truck als Vorratskammer besitze, habe ich davon Abstand genommen. Eigentlich sehr schade.

Zumindest kann man sich in diesem Buch Anregungen holen und eigene Rezepte (zum Beispiel für Pfannkuchen) dann selbst abwandeln.