

**Rudolf Kallinger | Marlene Schmoranzer. Vegane Fladen.
Tortillas, Kebab, Pizza, Naan, Gyros, Pita & Co**

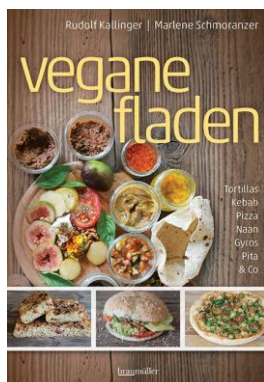
Fladenbrote sind auf dem gesamten Erdball verbreitet: von Gyros, Tortilla, Yufka, Naanbrot bis hin zur schwäbischen Dinnete und burgenländisch-steirischen Balassn. Fladen sind ideal für zwischendurch oder als Beilage zu Eintöpfen, Currys und Gegrilltem. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind endlos: gefüllt, belegt, eingerollt, gefaltet, zusammengeklappt aus dem Ofen oder aus der Pfanne. All das von hauchdünn bis fluffig-flaumig.

In diesem Buch finden sich viele klassische Rezepte vegan interpretiert, neu kreiert und so einfach wie möglich gehalten. Zudem wird alles selbst hergestellt: die Fladen, die Füllungen, Senf und Ketchup bis hin zu Gewürzmischungen, Chutneys und Chilisaucen. Schritt-für-Schritt-Anleitungen erleichtern das Nachbacken, und die Zubereitung wird zum reinsten Vergnügen.

Rudolf Kallinger ist Psychotherapeut, Kräuterpädagoge, Naturliebhaber, lebt und arbeitet in Wien und Maria Anzbach. Neben seinem Vollzeitjob vertieft er sich in das Herstellen von Lebensmitteln, was u. a. zur Entwicklung einer eigenen Herstellungsmethode von Sauerteigbrotchen führte. In Maria Anzbach gibt er Brotbackkurse.



Marlene Schmoranzer studiert Lebensmittel- und Biotechnologie und pendelt zwischen Maria Anzbach und Wien. Im Rahmen des Studiums lernt sie verschiedene Verfahren kennen, wie man Lebensmittel verarbeiten kann. In ihrer Freizeit beschäftigt sie sich mit gesunder Ernährung.



Rudolf Kallinger | Marlene Schmoranzer. Vegane Fladen. Tortillas, Kebab, Pizza, Naan, Gyros, Pita & Co
Hardcover
ca. 280 Seiten | (D) € 28
Braumüller | ISBN 978-3-99100-377-9
ET: 2. Mai 2024

Kontakt

Xenia Hickl
Presse und Öffentlichkeitsarbeit
presse@braumueller.at
+43 (0)1 319 11 59-17

Braumüller GmbH
ATU 64745039, FN 321586x

Gerichtsstand: Wien

Geschäftsführung
Bernhard Borovansky
Konstanze Borovansky

A-1090 Wien, Servitengasse 5
Tel. (+43 1) 319 11 59
Fax (+43 1) 310 28 05
E-Mail: office@braumueller.at
www.braumueller.at