

# INHALT

## KLEINE WARENKUNDE

11

|  |    |   |
|--|----|---|
| AUFTAKT  |    |   |
| FÜHREN SIE IHREN HAUSHALT WIE EIN PROFI          | 13 | 9 EIN STREIFZUG DURCH KÜHLSCHRANK UND SPEISEKAMMER 55 |
| Zehn goldene Regeln für den Einkauf              | 13 | <i>Fette</i> 55                                       |
| Richtige Lagerung                                |    | <i>Eier</i> 56  |
| von Nahrungsmitteln                              | 15 | <i>Molkereiprodukte</i> 57                            |
| Wie man Lebensmittel frisch hält                 | 17 | <i>Käse</i> 57  |
| DIE KÜCHE IST MEHR ALS EIN ARBEITSPLATZ          | 23 | <i>Topfen</i> 59                                      |
| Der Herd ist das Herz der Küche                  | 23 | <i>Stärke</i> 60                                      |
| Alles über Küchenmaschinen                       | 25 | <i>Mehl und Mahlprodukte</i> 60                       |
| Kleine Topf- und Pfannenkunde                    | 27 | <i>Bindung von Saucen und Säften</i> 61               |
| Die wichtigsten Küchenhilfsgeräte                | 29 | <i>Grieß</i> 62                                       |
| GANZ UND GAR – ZUBEREITUNGSARTEN AUF EINEN BLICK | 37 | <i>Fische</i> 62                                      |
| WÜRZEN SIE MIT LIEBE                             | 45 | <i>Krusten-, Schal- und Weichtiere</i> 64             |
| Ihr persönliches Gewürzbord                      | 45 | <i>Rindfleisch</i> 65                                 |
| Die wichtigsten Gewürzmischungen und Saucen      | 46 | <i>Kalbfleisch</i> 68                                 |
| Aromatisieren mit Wein und Spirituosen           | 47 | <i>Schweinefleisch</i> 69                             |
| Ihr privater Kräutergarten                       | 48 | <i>Lammfleisch</i> 70                                 |
| Wichtige Aromastoffe für die feine Küche         | 51 | <i>Kitz, Kaninchen, Speck, Geflügel</i> 71            |
|  |    | <i>Wild</i> 73  |
|  |    | <i>Salate</i> 75                                      |
|  |    | <i>Gemüse und Erdäpfel</i> 77                         |
|  |    | <i>Pilze</i> 80                                       |
|  |    | <i>Teigwaren, Reis</i> 81                             |
|  |    | <i>Schokolade</i> 82                                  |
|  |    | <i>Früchte und Beeren</i> 83                          |
|  |    | WENN GÄSTE KOMMEN 84                                  |
|  |    | Zehn Gebote für einen gelungenen Abend 84             |
|  |    | Kleiner Tischkulturführer 85                          |
|  |    | Die passenden Getränke 88                             |
|  |    | Trinktemperaturen 90                                  |
|  |    | Welcher Wein wozu 90                                  |

## KALTE GERICHTE

93

|                                  |     |                                |     |
|----------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| Aspik, Mayonnaise, Dressings     | 96  | Fleisch, Wild, Geflügel        | 124 |
| Kalte Saucen                     | 100 | Vorspeisen von Innereien       | 128 |
| Buttermischungen                 | 104 | Ungebundene Salate             | 131 |
| Aufstriche, Canapés              | 106 | Gebundene Salate               | 134 |
| Gefüllte belegte Brote           | 109 | Gourmet-Salate                 | 138 |
| Salz- und Partygebäck            | 110 | Cocktails                      | 141 |
| Vorspeisen von Gemüse und Pilzen | 111 | Sulzen                         | 144 |
| Eiergerichte                     | 115 | Pasteten, Terrinen, Galantinen | 147 |
| Fisch-, Schal- und Krustentiere  | 118 | Beilagensalate                 | 154 |

## WARME GERICHTE

157

|                                      |     |                  |     |
|--------------------------------------|-----|------------------|-----|
| Klare Suppen                         | 160 | Süßwasserfische  | 253 |
| Suppeneinlagen                       | 164 | Salzwasserfische | 260 |
| Gebundene Suppen                     | 170 | Weichtiere       | 264 |
| Suppen von Fischen und Krustentieren | 181 | Krustentiere     | 265 |
| Spezialsuppen                        | 184 | Schaltiere       | 269 |
| Helle Fonds                          | 187 | Rind             | 276 |
| Braune Fonds                         | 188 | Kalb             | 299 |
| Weiße Einmachsauen                   | 189 | Schwein          | 316 |
| Saucen von Fischen und Krustentieren | 191 | Lamm, Kitz       | 326 |
| Braune Saucen                        | 193 | Innereien        | 331 |
| Aufgeschlagene Buttersaucen          | 197 | Faschiertes      | 342 |
| Diverse Saucen                       | 198 | Geflügel         | 349 |
| Warme Eiergerichte                   | 201 | Reh              | 359 |
| Gemüsegerichte                       | 207 | Hirsch           | 367 |
| Pikante Palatschinken                | 214 | Hase, Kaninchen  | 369 |
| Pikante Aufläufe                     | 216 | Wildschwein      | 372 |
| Pikante Strudel                      | 221 | Wildgeflügel     | 373 |
| Pikante Kuchen, Würzbissen           | 224 | Gemüsebeilagen   | 380 |
| Pilzgerichte                         | 226 | Hülsenfrüchte    | 389 |
| Hausmannskost                        | 230 | Getreideprodukte | 390 |
| Nudelgerichte                        | 238 | Reis             | 392 |
| Pizza, Risotto                       | 247 | Teigwaren        | 397 |
|                                      |     | Knödel           | 398 |
|                                      |     | Erdäpfel         | 402 |

# SÜSSE GERICHTE

411

|                                     |     |                              |     |
|-------------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Teige                               | 414 | Tee- und Weihnachtsbäckerei  | 484 |
| Massen                              | 419 | Röster und Komposte          | 495 |
| Zuckerpräparationen                 | 421 | Teige für warme Mehlspeisen  | 501 |
| Glasuren                            | 422 | Soufflés, Aufläufe           | 503 |
| Füllcremen für Torten und Schnitten |     | Früchtesüßspeisen            | 511 |
| Kalte Saucen                        | 423 | Strudel                      | 513 |
| Mehlspeisen aus Butterteig          | 424 | Knödel, Nockerln             | 517 |
| Plunderteiggebäck                   | 425 | Tascherln, Nudeln            | 522 |
| Mehlspeisen aus Germteig            | 426 | Omeletten                    | 524 |
| Kuchen                              | 429 | Schmarren                    | 526 |
| Torten                              | 441 | Palatschinken, Crêpes        | 529 |
| Schnitten                           | 445 | In Fett gebackene Süßspeisen | 531 |
| Rouladen                            | 460 | Warme Saucen, Chaudeau       | 535 |
| Portionsbäckerei                    | 464 | Marmeladen                   | 536 |
| Cremen                              | 466 |                              |     |
| Oberspezialitäten                   | 469 | GLOSSAR                      | 537 |
| Mousse                              | 475 |                              |     |
| Früchedesserts                      | 478 | KLEINES KÜCHEN-ABC           | 538 |
| Eisparfait                          | 480 |                              |     |
|                                     | 482 | REGISTER DER REZEPTE         | 540 |