

INHALT

KLEINE WARENKUNDE

11

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

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

WARMER GERICHTE

157

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

SÜSSE GERICHTE

411

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