

Vorwort	9
---------------	---

Das Grundlegende

Ihre Küche.....	12
Kochgeschirr	13
Küchenmesser.....	14
Küchengeräte	16
Weitere Kochutensilien	17
Fachchinesisch	18
Zeichenerklärung in den Rezepten	19
Küchenweisheiten, Tipps & Tricks	20
Abkürzungen & Umrechnungstabellen	23

Das Schnelle

Vorspeisen und Snacks.....	26
Suppen.....	30
Hauptspeisen	32
Nachspeisen.....	36

Das Bodenständige

Vorspeisen	40
Salate	42
Klare Suppen und Einlagen	48
Gebundene Suppen	58
Fisch.....	72
Fleisch und Geflügel	76
Innereien, Würste und Eintöpfe.....	90

Gemüse- und Pilzgerichte	100
Nudeln und Risotto.....	104
Knödel und Nockerl	108
Krapfen und Strudel	119
Süße Hauptspeisen.....	128
Beilagen	132
Soßen.....	144
Kalte Nachspeisen	151
Warme Nachspeisen.....	160
Kekse	173
Teige und Massen	177
Sonstiges	182
Brot	192
Aufstriche	200

Das Feine

Vorspeisen	207
Suppen.....	216
Fisch.....	218
Hauptgerichte	223
Beilagen	226
Soßen und Fonds	232
Nachspeisen.....	238

Der Anhang

Glossar österreichisch-deutsch.....	248
Rezeptindex	250