

Inhalt

Vorwort	6
Notfallhilfe beim Kochen	9
„Erste Hilfe“ bei kleinen Koch- und Backunfällen	
„Kleine Töpfe kochen leicht über!“	17
Ratgeber zur Vermeidung kleiner Kochunfälle	
So schmeckt es besser!	29
So werden Gemüse, Fleisch und Fisch besonders schmackhaft	
Die Prise macht's!	37
Richtiges Würzen und die perfekten Zutaten für Fleisch, Fisch und Gemüse	
Etwas „nicht gebacken bekommen“ gibt es nicht!	47
Großmutter's Backkniffe für eine gelungene Kaffeetafel	
Gesund und trotzdem lecker	57
Gesund kochen – weil es schmeckt	
Organisation ist alles – zumindest in der Küche!	69
Gut organisiert kocht es sich leichter und schneller	
„Aus alten Pfannen lernt man kochen“	77
Die hohe Kunst der Resteverwertung	
„Mit einem Heller kann man kein gut Mus kochen“	85
Irrtümer rund ums Kochen	
„Kalbfleisch und Kuhfleisch kochen nicht zugleich“	91
Gut zu wissen – Wissenswertes rund um Lebensmittel und ihre Zubereitung	
„An altem Kuhfleisch ist viel Kochens“	103
Gute und frische Zutaten erkennen	
„Mancher kann wohl kochen, aber nicht anrichten“	109
Einfache Kniffe für eine festliche Tafel	
Omas geheimste Tipps und Tricks	115
Was Großmutter nicht jedem preisgibt	
Tipps meiner Oma	124