

# Inhalt

DIE WIENER UND ÖSTERREICHISCHE KÜCHE . . . . .	9
DIE ZUBEREITUNGSARTE N . . . . .	10
DIE VERWENDUNG VON FETT IN DER KÜCHE . . . . .	15
DIE MENGENBERECHNUNG . . . . .	17
SUPPEN . . . . .	19
Klare Suppen . . . . .	19
Gebundene Suppen . . . . .	35
Suppentöpfe . . . . .	47
Kaltschalen . . . . .	50
KALTE VORSPEISEN . . . . .	51
Aspik und Mayonnaise . . . . .	51
Buttermischungen . . . . .	54
Canapés . . . . .	56
Kalte Gemüsevorspeisen . . . . .	57
Kalte Eiergerichte . . . . .	59
Vorspeisensalate . . . . .	61
Kalte Fischgerichte . . . . .	64
Kalte Fleischgerichte . . . . .	65
Vorspeisencocktails . . . . .	66
WARME VORSPEISEN . . . . .	72
Ragoutsauen, Ragouts und Haschees . . . . .	72
Pastetchen . . . . .	75
Vorspeisen mit Teigwaren . . . . .	77
Warme Gemüsevorspeisen . . . . .	80
Kroketten . . . . .	91
Soufflés . . . . .	93
Warme Eiergerichte . . . . .	94
WARME UND KALTE SAUCEN . . . . .	101
Warme Saucen . . . . .	103
Braune Saucen . . . . .	103
Bratensäfte (Jus) . . . . .	108
Weiße Saucen . . . . .	110
Aufgeschlagene Buttersaucen . . . . .	113
Selbständige, typisch österreichische Saucen . . . . .	115
Kalte Saucen . . . . .	121
Mayonnaisesaucen . . . . .	121
Selbständige, kalte Saucen . . . . .	123

FISCHE . . . . .	125
Süßwasserfische . . . . .	128
Salzwasserfische . . . . .	146
Krustentiere, Muschel- und Weichtiere . . . . .	168
RINDFLEISCH . . . . .	177
Gekochte und gedünstete Rindfleischgerichte, ganze Stücke . . . . .	181
Braten vom Rind . . . . .	192
Gebratene und gedünstete Portionsgerichte vom Rind . . . . .	196
Ragoutgerichte vom Rind . . . . .	212
Innereien vom Rind . . . . .	218
KALBFLEISCH . . . . .	223
Braten vom Kalb . . . . .	224
Gebackene, gebratene und gedünstete Portionsgerichte vom Kalb . . . . .	229
Ragoutgerichte vom Kalb . . . . .	237
Innereien vom Kalb . . . . .	241
SCHWEINEFLEISCH . . . . .	256
Gekochte und gedünstete Schweinefleischgerichte, ganze Stücke . . . . .	257
Braten vom Schwein . . . . .	259
Gebackene, gebratene und gedünstete Portionsgerichte vom Schwein . . . . .	267
Ragoutgerichte vom Schwein . . . . .	278
Innereien vom Schwein . . . . .	281
FASCHIERTES . . . . .	283
HAMMELFLEISCH . . . . .	289
LAMM- UND KITZFLEISCH . . . . .	299
GEFLÜGEL . . . . .	305
WILDBRET . . . . .	324
Haar- und Schwarzwild . . . . .	325
Federwild (Wildgeflügel) . . . . .	343
GRILLGERICHTE . . . . .	351
HAUSMANNSKOST . . . . .	360
BEILAGEN . . . . .	377
Kartoffeln . . . . .	377
Reis . . . . .	388
Teigwaren . . . . .	390
Knödel . . . . .	393
Hülsenfrüchte . . . . .	396
Gemüse . . . . .	398
Pilze . . . . .	420
Salate . . . . .	422
ROHKOST . . . . .	435
KALTE KÜCHE . . . . .	439
Pasteten, Terrinen, Galantinen . . . . .	439
Kalte Platten . . . . .	448

WARME MEHLSPEISEN . . . . .	463
Strudel . . . . .	463
Aufläufe, Koche, Puddings . . . . .	468
Omeletten . . . . .	480
Palatschinken . . . . .	482
Schmarren . . . . .	484
Knödel, Tascherln, Nudeln . . . . .	485
In Fett gebackene Mehlspeisen . . . . .	492
KALTE MEHLSPEISEN . . . . .	498
Mehlspeisen aus Germteig . . . . .	498
Mehlspeisen aus Germbutterteig (Plunderteig) . . . . .	512
Mehlspeisen aus Butterteig . . . . .	515
Kuchen . . . . .	521
Torten, Schnitten, Rouladen . . . . .	533
Stückdesserts . . . . .	566
Teebäckereien . . . . .	570
SÜSSSPEISEN . . . . .	586
Creme- und Fruchtdesserts . . . . .	586
Fruchtsalate . . . . .	594
Kompotte . . . . .	597
Eisparfaits . . . . .	604
WARME UND KALTE DESSERTSAUCEN . . . . .	609
DIE ZUSAMMENSTELLUNG VON SPEISENFOLGEN . . . . .	613
DAS ANRICHTEN DER SPEISEN . . . . .	615
DAS DECKEN DES TISCHES . . . . .	616
DAS SERVIEREN . . . . .	618
NÄHRSTOFFTABELLE MIT BERECHNUNG	
DER WÄRMEEINHEITEN . . . . .	619
BEGRIFFSERKLÄRUNGEN UND FACHAUSDRÜCKE . . . . .	624
REGISTER . . . . .	628