

Inhalt

DIE WIENER UND ÖSTERREICHISCHE KÜCHE	9
DIE ZUBEREITUNGSARTEN	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
Ragoutsaucen, 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 Germbuttermteig (Plunderteig)	512
Mehlspeisen aus Buttermteig	515
Kuchen	521
Torten, Schnitten, Rouladen	533
Stückdesserts	566
Teebäckereien	570
SÜSSSPEISEN	586
Creme- und Frucht-desserts	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