

Suppen und Salate 8 – 45

Gehen Sie in die Grundlagenforschung: Von feinwürzigen Dressings bis hin zur kräftigen Brühe – in detaillierten Bildfolgen sehen Sie, wie man die Basics für Suppen und Salate richtig zubereitet. Und wie einfach es ist, eine Vinaigrette zu mixen oder eine Consommé zu köcheln. Und wie viel Spannendes sich daraus wieder machen lässt: Minestrone, Linsensuppe, Kartoffelsalat... Oh ja, so macht Kochenlernen Spaß!

Eier, Kartoffeln, Nudeln und Reis 46 – 93

Was haben Schinken-Käse-Omelett, Reiberdatschi und Lasagne gemeinsam? Sie machen einfach glücklich! Selbst zubereitet – und zwar perfekt! – sogar noch ein bisschen glücklicher... Probieren Sie es einfach einmal aus und entdecken Sie Step by Step den Dreh eines perfekten Risottos oder hausgemachter Käsespätzle. Sternekoch? Ach was, Glückskoch muss man sein!

Gemüse 94 – 131

Möhren, Erbsen, Paprika: Treiben Sie es bunt – mit allem, was der Wochenmarkt hergibt. Was Sie in der Küche dann damit anfangen, lesen und sehen Sie hier. Und zwar so genau und gelingsicher, dass Sie nach der klassischen Schule (Spargel mit Sauce Hollandaise oder Ofengemüse zum Beispiel) ganz schnell die Herausforderung suchen. Und mit vielen neuen Rezepten (Pilze im Pergament oder Erbsen mit Kopfsalat etwa) hier natürlich auch finden!

Fisch 132 – 173

Noch nie an einen ganzen Fisch herangetraut und noch nicht einmal an sein zartes Filet? Das lässt sich ganz schnell ändern: Ob Heimwehrezepte wie Forelle nach Müllerinart oder Urlaubsliebliche wie Paella, wir zeigen und erklären Ihnen jeden Arbeitsschritt ganz detailliert und doch ganz einfach – Kochpannen völlig ausgeschlossen! Das macht Lust auf Meer, viel Meer...

Fleisch und Geflügel 174 – 229

Vom schnellen Schnitzel bis zum stattlichen Sonntagsbraten: Schritt für Schritt und Bild für Bild geht's sicher durch jedes Rezept. Und wer mit Klassikern wie Rinderrouladen oder Brathähnchen glänzt, schafft auch die Varianten wie etwa geschmorten Barolobraten oder Chickenwings mit links...

Süßes und Desserts 230 – 273

Wie wird die Mousse au chocolat schön luftig und ein Pfannkuchen gleichmäßig dünn? Die Antworten sind ganz einfach, versprochen. Und sie lassen sich hier nicht nur nachlesen, sondern werden in zig Bildanleitungen genauestens vorgeführt. Damit Sie künftig keine knifflige Dessertfrage mehr beschäftigen muss, sondern nur noch diese: »Mach' ich heute Lebkuchen-Eistörtchen, Heidelbeerpancakes, knusprige Waffeln oder ...?«

Küchenglossar 274 – 277

Register 278 – 285

Danksagung 286

Impressum 288