

# Inhalt

Inhalt	6	Mamma mia: Neue Ideen für die Pasta	61
Vorwort	8		
Viel Spaß beim Kochen!	10	Zitronen-Spaghetti mit Spinat	62
		Penne mit schwarzer Sauce & Cocktailtomaten	64
Alpenküche	13	Tagliolini mit Kalmaren, Safran und Petersilie	66
		Orecchiette mit Artischocken	68
Kürbiscremesuppe mit Apfel	14	Frittata	70
Kaspressknödel	16		
Kartoffel-Lauch-Tarte	18	Tapas wie in Spanien	73
Kärntner Nudeln	20		
Zwetschkenfleck	22	Gefüllte Oliven	74
		Zitronenkartoffeln	75
Schmorbraten aus Burgund	24	Trockenfrüchte im Speckmantel	76
		Drei würzige Saucen:	
Ochsenbacken in Rotwein	26	Grüner, roter und weißer Mojo	77
Gratin von zweierlei Äpfeln	28	Albondigas: Würzige Hackfleischbällchen	78
Kaninchen in Sensesauce	30	Garnelen im Salz	80
Kalb in Zitronensauce	32	Gebackene Manchego-Schnitten	81
		Tortilla	82
Klassiker aus dem Pariser Bistro	35	Mallorquinischer Mandelkuchen	84
Zwiebelsuppe	36	Istanbul: Vorspeisen-Paradies	86
Kaninchen-Terrine	38		
Schweinefilet mit Backpflaumen	40	Falafel	88
Knoblauchbohnen	42	Frische Tomatensauce: Tomagrette	90
Tarte Tatin	44	Sesam-Dip	90
		Scharfe, gebratene Kartoffelwürfel	92
Rom: Essen wie in der Trattoria	46	Gebackener Blumenkohl	92
		Joghurt-Dip	93
Bitterer Salat mit Anchovissauce		Scharfe, gebratene und gefüllte Mangoldröllchen	94
und gebackenen Sardellen	48	Salat von Mangoldstielen	94
Bruschette		Filoteig-Röllchen mit Spinat	96
... mit Tomaten und gedünsteten Pilzen	50	Zucchini mit Rauke-Dip	96
... mit Ei und Tomate	52	Auberginensalat	98
... mit Auberginen und Tomate	53	Ayran und andere Getränke	99
Pasta all' Amatriciana	54		
Saltimbocca alla romana	56	Genießen wie im Wiener Beisl	101
Zuppa Inglese	58		
		Wiener Saftgulasch	102
		Eiernockerln	104
		Variante: Eiernockerln mit Ei	104
		Butterschnitzel	106
		Specklinsen und Beamtenforelle	108
		Palatschinken	110
		Topfenpalatschinken	111
		Spinatpalatschinken mit Schinken und Käse	112

So kocht man in Indonesien	114	Thaisalate	164
Eine indonesische Mahlzeit	116	Laab Ped	166
Lammcurry	118	Laab	166
Blumenkohl-Sambal	120	Laab Gai	168
Sambal	120	Thailändischer Duftreis	168
Garnelen-Sambal	122	Salat von Kalmaren oder Sepie (Yam plaa muk)	170
Eier-Sambal	122	Glasnudelsalat (Yam Wun Sen)	172
Rindfleisch mit Tomaten	124	Thaisalat mit Rinderfilet (Yam nüa)	174
Nasi und Bami Goreng	126		
Tapiokaperlen in Kokosmilch	128	Backen für das Osterfest	176
Aus der Hand in den Mund	130	Aus Polen: Mazurek	178
Aus Italien: Käse-Schinken-Tomaten-Toast	132	Der russische Kulitsch	180
Aus Deutschland:		Vom Balkan: Österliche Mohnorte	182
Metthappen im Sauerteigbrot	132	Aus Griechenland: Spanakopita	184
Aus der Türkei:		Pies & Muffins	186
Extra-Döner Hausmacher Art	134	Die wichtigsten Tipps	188
Aus Vietnam: Bánh Mi – Gefülltes Baguette	136	Grundrezept für süße Muffins	190
Hamburger	138	Muffins mit Aprikosen und Rosinen	191
Kurkuma-Brötchen	138	Mandel-Muffins mit Zitronenduft	192
Das Fleisch	140	Kokos-Muffins mit Orangenduft	193
Senf-Remoulade	142	Ganz besondere Schoko-Muffins	194
Selbst gemachtes Ketchup	143	Die salzigen Varianten	196
Hamburger mit Hähnchen und Avocado	144	Käse-Muffins mit Speck	196
Nudelburger	146	Spinat-Muffins mit Mozzarella	197
Thaicurry	149	Die Pies oder Schüsselpasteten	198
So sieht ein Thaimenü aus	150	Kalbfleisch-Pie	198
Die typischen Zutaten	153	Birnen-Pie	200
Rotes Hähnchencurry	156	Rhabarber-Pie	200
Lamm mit Broccoli und grünem Pfeffer	158	Rezeptverzeichnis	202
Superscharfe Wok-Garnelen	160	Register	204
Grünes Kokoscurry mit Hähnchenbrust	162		
Chili-Dip mit Fischeis	162		