

# Inhalt

<b>Ein Anfang</b> . . . . .	9	Salatdressing für einen grünen	
<b>Vom Glück des Kochens</b> . . . . .	13	Beilagen-Salat . . . . .	85
<b>Wie macht ein Österreicher</b>		Spargelrisotto . . . . .	87
<b>Schnitzel?</b> . . . . .	17	Erdbeermousse mit Rhabarbersoße . .	88
<i>Die Profitipps von Ernst Schleich</i> . . . . .	23	<b>Mit ihr kochen</b> . . . . .	91
Wiener Schnitzel . . . . .	27	<b>Wie kann man Kinder und ihre</b>	
Erdäpfelsalat (Kartoffelsalat) . . . . .	28	<b>Eltern glücklich kochen?</b> . . . . .	94
Gurkensalat . . . . .	29	Hasen-Pancakes . . . . .	103
<b>Schön langsam</b> . . . . .	31	Karthäuserklöße . . . . .	104
<b>Was ist das Geheimnis einer</b>		Gelbe Linsentaler . . . . .	105
<b>neapolitanischen Pizza?</b> . . . . .	34	<b>Schokolade, Schnack und</b>	
<i>Die Profitipps von Florian Schramm</i> . . . . .	44	<b>Schnapskultur</b> . . . . .	107
Focaccia . . . . .	48	<b>Wie mache ich ein perfektes</b>	
<b>Alleine kochen</b> . . . . .	51	<b>Steak?</b> . . . . .	109
<b>Was sollte ich über Kartoffeln</b>		<i>Erkenntnisse dieses Nachmittages</i> . . . . .	118
<b>wissen?</b> . . . . .	53	Ingwer-Limetten-Spinat . . . . .	119
<i>Die Profitipps von Florian Mickan</i> . . . . .	59	Das perfekte Steak . . . . .	120
Ofenkartoffel mit Pesto-Quark . . . . .	62	Kartoffel-Endivien-Stampf . . . . .	122
Kartoffelsuppe . . . . .	65	Café-de-Paris-Butter . . . . .	123
Kartoffelsalat . . . . .	67	<b>Das dicke, rote Kochbuch</b> . . . . .	125
<b>Nochmal, nochmal, nochmal</b> . . . . .	69	<b>Wie macht man einen tollen Salat?</b>	
<b>Wie koche ich ein gutes</b>		<b>Oder zwei?</b> . . . . .	127
<b>Mittagessen?</b> . . . . .	71	<i>Die Profitipps von Petra Rimkus</i> . . . . .	137
<i>Die Profitipps von Eschi Fiege</i> . . . . .	81	Warmer Wintergemüse-Salat . . . . .	138
Gurke mit kühler Ingwersoße . . . . .	82	Radicchio-Salat mit Birne, Zucchini	
Kräftiger Gemüsefond . . . . .	84	und Walnüssen . . . . .	141
		<b>Vom Glück des Essens</b> . . . . .	143

<b>Wie koche ich für eine große Runde?</b> . . . . .	146	<b>Kochbuchliebe</b> . . . . .	229
<i>25 Profitipps von Caroline Grinsted für einen Abend mit vielen Gästen</i> . . . .	150	<b>Ein Dessert für die ganze Familie und eines für einen Abend zu zweit?</b> . . . . .	231
Pak Choi-, Chinakohl- und Sprossen-Salat mit würzigem Miso und Riesengarnele . . . . .	158	<i>Die Profitipps von Pierre-Olivier Lenormand</i> . . . . .	238
Blumenkohl-Parmesan-Kuchen . . . .	160	Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern . . . . .	239
Gerösteter Kürbis, Karotte und Rote Bete mit Bohnen und Erdnüssen . . .	161	Reispudding mit Karamellsoße . . . .	240
Bœuf Bourguignon . . . . .	164	<b>Immer wieder rauf aufs Brett</b> . . . .	243
Knusprige Kartoffel-Gnocchi zum Bœuf Bourguignon . . . . .	167	<b>Wie schaffe ich es, mich freizukochen?</b> . . . . .	246
Schokoladen-Orangen-Törtchen . . .	169	Rote-Bete-Fond . . . . .	259
<b>Schneeengel und die Lehre der Bratäpfel</b> . . . . .	171	Rote-Bete-Macadamia-Textur . . . .	260
<b>Wie traue ich mich an Innereien?</b> . . . .	174	Rote Bete gedörrt . . . . .	262
<i>Die Profitipps von Christoph Hauser</i> . .	183	Rote-Bete-Haselnuss-Burrata-Salat .	264
Waldorfbrot mit Sellerie und Zwiebeln . . . . .	184	Rote-Bete-Apfel-Mohn-Marmelade . . . . .	265
Gemüsebrühe mit Leberknödeln und Grießklößchen . . . . .	187	<b>Welche Grundausstattung brauche ich eigentlich in der Küche?</b> . . . .	266
Leberknödel . . . . .	190	<b>Küchen-Ausrüstung:</b>	
Grießklößchen . . . . .	192	Eine Grundausstattung . . . . .	275
<b>Der Ort, an dem das Leben nie ächzt</b> . . . . .	195	<b>Der Sound des Schnitzels</b> . . . . .	276
<b>Wie gelingt mir als Anfängerin ein vorzeigbares Törtchen?</b> . . . . .	197	<b>Die Autorin</b> . . . . .	280
<i>Die Profitipps von Kai Michels</i> . . . . .	206	<b>Die Fotografin</b> . . . . .	280
Windbeutel . . . . .	208	<b>Danke</b> . . . . .	281
<b>Warum es ein bisschen mehr sein darf</b> . . . . .	213	<b>Quellenverzeichnis</b> . . . . .	282
<b>Wie backe ich einen Käsekuchen?</b> . . . .	215	<b>Rezeptregister</b> . . . . .	283
<i>Die Profitipps von Joel Marchand</i> . . . .	224	<b>Zutatenregister</b> . . . . .	284
Königlicher Käsekuchen . . . . .	225		