

Inhalt

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

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