

- 5** VORWORT
- 8** HACKFLEISCH
- 38** RATGEBER HACKFLEISCH
Wissenswerte über Herstellung,
Lagerung und Zubereitung
- 40** FLEISCH & FISCH
- 64** RATGEBER SOSSEN
Mit diesen Tipps und Tricks
gelingen die perfekten Soßen
- 66** GEFLÜGEL
- 82** AUFLÄUFE & GRATINS
- 96** RATGEBER KÄSE
Alles, was ihr über einzelne Sorten und
deren Verwendung wissen müsst
- 98** VEGETARISCH
- 108** SUPPEN & EINTÖPFE
- 120** HAUSGEMIXT
Vorräte zum Würzen und Verfeinern
einfach selbst herstellen
- 136** RATGEBER REINIGUNG
So bleibt euer Monsieur Cuisine
immer blitzblank
- 138** KURZANLEITUNGEN
- 140** REZEPTREGISTER
UND IMPRESSUM