

Inhalt

Einfach kochen mit dem Schnellkochtopf	8
Der Schnellkochtopf – was ist das eigentlich?	8
Kochen mit dem Schnellkochtopf: die Vorteile	8
So wird der Schnellkochtopf verwendet	10

Suppen 15

Kartoffelsuppe	16
Blumenkohlsuppe	18
Kürbis-Karotten-Suppe	20
Gulaschsuppe	22

Vegetarisch 25

Erbsen-Gemüse-Topf	26
Linsen-Karotten-Curry	28
Pilzrisotto	30
Bunter Kohltopf	32
Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry	34
Ratatouille	36
Linsen-Grünkohl-Eintopf	38
Kichererbsen-Auberginen-Eintopf	40
Kartoffelpüree	42
Djuvec-Reis	43
Apfel-Rotkohl	44
Semmelknödel	46

Fleisch 49

Sauerkraut-Kartoffel-Eintopf	50
Pichlsteiner Eintopf	52
Rahmgulasch	54
Nudeln in Hackfleischsoße	56
Paprika-Reisfleisch	58
Pasta mit Schinken-Sahne-Soße	60
Pulled Pork	62
Gefüllte Paprika	64
Bolognese-Reis	66
Schweinebraten	68
Rinderbraten	70
Kohlrouladen	72
Chili con Carne	74
Rouladen	76
Tafelspitz	78

Geflügel 81

Hähnchencurry	82
Paprikahähnchen	84
Kartoffel-Paprika-Puten-Topf	85
Chicken Balls in Tomatensoße	86
Hühnerfrikassee	88
Putenhack-Kohl-Topf	90
Wirsing-Hähnchen-Topf	91
Putengeschnetzeltes	92
Mexikanischer Hähnchentopf	94

Fisch und Meeresfrüchte 97

Fischfilet mit Karottensticks	98
Fischfilet auf Gemüsenuedeln	100
Shrimps-Risotto	102
Fischcurry	104

Süße Gerichte 107

Panna cotta	108
Dampfnudeln/Hefeknödel	110
Apfelmus	112
Milchreis	114
Erdbeer-Rhabarber-Kompott	116
Schokoküchlein	118
Gefüllter Apfel	120
Bonusmaterial zum Buch	122
Über die Autorin	123
Zutatenregister	124