

Inhalt

Warum sollte man eigentlich selber kochen?	6	WÜRSTELSTANDKLASSIKER	29
Wer bin ich und was findest du hier?	7	★ Leberkäs is love, Leberkäs is life	31
★ Lexikon für Völkerverständigung	9	Leberkäse	32
DAS SAUCENMANIFEST	11	Bosna	34
Grundsauce – Die Basis für fast alles!	12	» DIE Bratwurst	34
Steak mit Rotweinsauce	14	» Imbiss-Multifunktionsbrötchen	36
Schweinsrückensteak mit		» Topping	37
Weißwein-Thymian-Sauce	16	kein Stress kurry	38
Lammkrone mit Kräuter-Pistazien-Kruste,	18	Ketchup für besondere Anlässe	40
Karfiolpüree und Whisky-Karotten		MINIMALREZEPTE	43
★ Ein Fond als Vorbereitung für andere Gerichte?	21	Spätzle! ... oder Käsespätzle	44
Pulled Beef Salad	22	Spätzle rosso	46
Schnelles Würzfleisch	24	Eiernockerl Holzhackerstyle	48
Schnelles Paprikahuhn	26	Palatschinken	50
		Kühlschrankreste-Wrap	52
		Österreichische Enchiladas gefüllt	
		mit Kürbis-Chili	54
		100-Knoblauchzehen-Pasta	56

IN PIE WE CRUST

Mürbteig – Der ultimative Multifunktionsteig	59
Meatpie mit Whisky, Zwiebeln, Bier & Cheddar	60
Jeder Fruit Pie überhaupt	62
Tarte Tatin mit Ananas	64
Tarte Tatin mit Candy Bacon	66

SCHWEIZER-TASCHEN-BRIOCHE-TEIG

Hotdog Buns	71
Buchteln mit eurer Lieblingsfüllung	72
Germknödel mit Vanillesauce	74
Toastbrot Fast'n'Easy	76

HANGOVER-REZEPTE

★ Reparatur-Seidl/Krügerl oder Konterbier	81
Hangover Deluxe (Fancy Eggs Benedict)	83
„Warst gestern fett?“ – MäckMuffin	84
Tonkatsu – Schnitzel mit Ketchup	86
Steak Melt mit Rotweinzwiebeln	88

ERDÄPFELTEIG-QUICKIES

Universal-Erdäpfelteig, der hier zu Gnocchi wird	93
Lamm-Ragout mit besagten Gnocchi	94
Mohnnudeln (oder Schupfnudeln)	96
Marillen-/Zwetschgenknödel mit Erdäpfelteig	98
Die Knödel-Trilogie	100
» Grammelknödel	102
» Selchfleischknödel	104
» Vegane „Speck“-Kraut-Knödel	105
Erdäpfeltaler-Salat	106

PIZZA-ILLEGALITÄTEN 109

★ Der Pizzateig & wie man ihn zu Hause backt	111
Red Pizza	112
Französische Pizza à la Zwiebelsuppe	114
Pizza Ceviche	116
Was macht man mit übrig gebliebenem Pizzateig?	118
» Kräuterbutterbaguette	118
» Knoblauchknoten	119

GRILL IT TO ME, BABY! 121

1-Million-Euro-Grillbutter	122
„Carne Asada“ – Mit günstigen Rindfleischstücken grillen	124
BBQ-Rippchen	126
BBQ-Sauce aus dem Sud vom Topf	129
Rib Sandwich, aber richtig!	130
Hoisin Burnt Ends	132
Asia Slaw	133
Die unnötig komplizierte Hoisinsauce	134
» Schritt 1: Five Spice Gewürz	134
» Schritt 2: Fermentierte Schwarze- Bohnen-Sauce	135
» Schritt 3: Hoisinsauce	135

NOSE 2 TAIL 137

Mamas Flecksuppe	138
Zungensuppe mit Fritatten	140
Lingua tonnato	142
Entrée de moelle osseuse	144
Herzsteak mit „herzhafter“ Rotweinsauce	146
Sanguinaccio dolce	148

DER GEWÜRZ-CLUB 150

Register	154
Über den Autor	158
Danksagung	158
Über die Fotografen	159