

# Inhalt

Warum sollte man eigentlich selber kochen? 6

Wer bin ich und was findest du hier? 7

★ Lexikon für Völkerverständigung 9

## DAS SAUCENMANIFEST

Grundsauce – Die Basis für fast alles! 11

Steak mit Rotweinsauce 12

Schweinsrückensteak mit 14

Weiβwein-Thymian-Sauce 16

Lammkrone mit Kräuter-Pistazien-Kruste, 18

Karfiolpüree und Whisky-Karotten 21

★ Ein Fond als Vorbereitung für andere Gerichte? 22

Pulled Beef Salad 24

Schnelles Würzfleisch 26

Schnelles Paprikahuhn 28

## WÜRSTELSTANDKLASSIKER

29

★ Leberkäs is love, Leberkäs is life 31

Leberkäse 32

Bosna 34

» DIE Bratwurst 34

» Imbiss-Multifunktionsbrötchen 36

» Topping 37

kein Stress kurry 38

Ketchup für besondere Anlässe 40

## MINIMALREZEPTE

43

Spätzle! ... oder Käsespätzle 44

Spätzle rosso 46

Eiernockerl Holzhackerstyle 48

Palatschinken 50

Kühlschrankreste-Wrap 52

Österreichische Enchiladas gefüllt mit Kürbis-Chili 54

100-Knoblauchzehen-Pasta 56

<b>IN PIE WE CRUST</b>	<b>59</b>	<b>ERDÄPFELTEIG-QUICKIES</b>	<b>93</b>
Mürbteig – Der ultimative Multifunktionsteig	60	Universal-Erdäpfelteig, der hier zu Gnocchi wird	94
Meatpie mit Whisky, Zwiebeln, Bier & Cheddar	62	Lamm-Ragout mit besagten Gnocchi	96
Jeder Fruit Pie überhaupt	64	Mohnnudeln (oder Schupfnudeln)	98
Tarte Tatin mit Ananas	66	Marillen-/Zwetschgenknödel mit Erdäpfelteig	100
Tarte Tatin mit Candy Bacon	68	Die Knödel-Trilogie	102
<b>SCHWEIZER-TASCHEN-BRIOCHE-TEIG</b>			
Hotdog Buns	72	» Grammelknödel	102
Buchteln mit eurer Lieblingsfüllung	74	» Selchfleischknödel	104
Germknödel mit Vanillesauce	76	» Vegane „Speck“-Kraut-Knödel	105
Toastbrot Fast'n'Easy	78	Erdäpfeltaler-Salat	106
<b>HANGOVER-REZEPTE</b>			
★ Reparatur-Seidl/Krügerl oder Konterbier	83		
Hangover Deluxe (Fancy Eggs Benedict)	84		
„Warst gestern fett?“ – MäckMuffin	86		
Tonkatsu – Schnitzel mit Ketchup	88		
Steak Melt mit Rotweinzwiebeln	90		

<b>PIZZA-ILLEGALITÄTEN</b>	<b>109</b>	<b>NOSE 2 TAIL</b>	<b>137</b>
★ Der Pizzateig & wie man ihn zu Hause backt	111	Mamas Flecksuppe	138
Red Pizza	112	Zungensuppe mit Fritatten	140
Französische Pizza à la Zwiebelsuppe	114	Lingua tonnato	142
Pizza Ceviche	116	Entrée de moelle osseuse	144
Was macht man mit übrig gebliebenem Pizzateig?	118	Herzsteak mit „herzhafter“ Rotweinsauce	146
» Kräuterbutterbaguette	118	Sanguinaccio dolce	148
» Knoblauchknoten	119	<b>DER GEWÜRZ-CLUB</b>	<b>150</b>
<b>GRILL IT TO ME, BABY!</b>	<b>121</b>	Register	154
1-Million-Euro-Grillbutter	122	Über den Autor	158
„Carne Asada“ – Mit günstigen Rindfleischstücken grillen	124	Danksagung	158
BBQ-Rippchen	126	Über die Fotografen	159
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		