

# INHALT

EINLEITUNG	6
REZEPTE	
SUPPEN	16
HORS D'ŒUVRES	32
EIER & KÄSE	58
PASTETEN	78
FISCH & MEERESFRÜCHTE	92
GEFLÜGEL, FLEISCH & WILD	126
GEMÜSE	204
DESSERTS & GEBÄCK	228
GRUNDLAGEN	272
GLOSSAR DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE	290
REGISTER	292
KULINARISCHE REISEN DURCH FRANKREICH	
BROT Baguette – vom Dorfladen zur Pariser Bäckerei	40
KÄSE Wie reift der Camembert in der Normandie?	68
MEERESFRÜCHTE Marseilles – das Mittelmeer in einer Bouillabaisse	112
CHARCUTERIE Foie gras und die Künste des Fleischermeisters vom Lande	170
PÂTISSERIE Kunstvolle Kreationen mit Früchten und Schokolade	252
WEIN Weltbeste Weine aus den Weinbergen um Bordeaux und der Champagne	288