

# Inhalt

VORWORT .....	6	Kochtechniken anpassen .....	26
DAS PRINZIP SLOWCOOKER – So funktioniert es .....	FAQ – häufige Fragen meiner Leser*Innen .....	28	
Kochen in Zeitlupe .....	9	Eigene Rezepte für den Slowcooker umrechnen .....	29
Was der Slowcooker kann & was nicht .....	9	Mengen und Kochzeiten anpassen ..	30
Die 10 wichtigsten Slowcooker- Pluspunkte .....	11	Mengenumrechnungen für verschiedene Topfgrößen .....	33
Die 10 Minuspunkte, die Sie kennen sollten .....	12	So gelingt die Slowcooker-Premiere ..	34
	13	<b>DIE REZEPTE</b>	
GERÄTEKUNDE:		<b>Suppen &amp; Eintöpfe</b> .....	35
FUNKTIONEN & FINESSEN .....	14	<b>Klassiker</b> .....	51
Welche Temperaturstufen haben Slowcooker? .....	15	<b>Schnelles</b> .....	91
Welche Topfgröße ist die richtige für mich? .....	16	<b>Aufläufe &amp; Beilagen</b> .....	105
Manuelle Steuerung oder lieber digital? .....	18	<b>Süßes</b> .....	119
Welcher Topfeinsatz ist der Beste? ..	19	<b>Brühen &amp; Saucen</b> .....	127
		Hinweise zu den Rezepten .....	136
		Abkürzungen .....	136
SLOWCOOKER-KOCHPRAXIS .....	20	Informationen zur Autorin .....	137
Zutaten im Slowcooker – Tipps & Tricks .....	21	Links .....	137
Hülsenfrüchte im Slowcooker .....	24	Rezeptregister .....	138
		Impressum .....	140