

Inhalt

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