

INHALT

D 661 5 112

- | | | |
|----------|--|------------|
| 1 | Pasteten-Geschichte | 8 |
| | Historisches, Anekdoten und Amüsantes zum Thema Pasteten. | |
| 2 | Pastetenteige, die verlockende Kruste | 26 |
| | Rezepte und Bild-Backkurs von Mürbteig, Blätterteig und Hefeteig. | |
| 3 | Pastetengewürze | 34 |
| | Kräuter und Gewürze für die Pastetenbäckerei. Rezepte zum Selbermischen. | |
| 4 | Farcen, die zarte Fülle für Pasteten | 42 |
| | Grundrezepte und Bildfolgen von Fleisch- und Fischfarcen. | |
| 5 | Pasteten und Terrinen | 54 |
| | Von der einfachen Landpastete bis zur Luxusklasse. Pasteten und Terrinen aus Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fischen, Pilzen und Gemüse. | |
| 6 | Gelees und Decksaucen | 108 |
| | Rezepte und Arbeitsanleitungen von Gelees und Chaudfroidsauce für Pasteten, Terrinen und Galantinen. | |
| 7 | Leberpasteten | 116 |
| | Pâté de foie gras, umstrittener Höhepunkt der Pastetenbäckerei. Leberpastete vom Land. | |
| 8 | Galantinen | 130 |
| | Luxus aus Wild und Geflügel. Rezepte und die »machbare Kunst« von Galantinen in Bildfolgen. | |

tl 23160 v 6

146 **Pasteten-Außenseiter** 9
Sulzpasteten, Mousse, Parfait, Timbales und Tartletts.
Rezepte und Tips für diese Pasteten-Randgruppe.

160 **Bouchées,
Krustaden und Vol-au-vent** 10
Rezepte und Bildfolgen dieser Blätterteig-
pasteten und ihrer pikanten Füllungen.

170 **Pies, die angelsächsischen Pasteten** 11
Überraschungen unter goldgelber Kruste. Pie-Rezepte
aus England und Amerika.

178 **Piroggen und Kulebjaka** 12
Die russischen Spezialitäten aus Hefe- und
Blätterteig.

184 **Pasteten international** 13
Bekannte und unbekannte Pasteten aus der ganzen Welt,
von Empanadas bis Rissolen.

192 **Pasteten-Lexikon, Warenkunde** 14
Zutaten für die Pastetenbäckerei von A - Z.

202 **Pasteten-Fachliches** 15
Geräte, Formen, Fachausdrücke und Tips.

206 **Rezept- und Sachregister** 16