

Inhalt

1	Kleine Vorsuppe gefällig?
1	<i>Tassensuppen</i>
3	<i>Tellersuppen</i>
5	Kraftbrühen für die Nerven
8	Feine Suppen aus dem Mixbecher
11	Vor-Tisch-Cocktails
15	Gänseleber und andere schicke Hors d'oeuvres
24	Ein-Happen-Kombis, winzige Vorspeise
26	Feinfische
26	<i>Forellen</i>
28	<i>Aal – klassisch und elegant</i>
30	<i>Seezunge</i>
32	<i>Im Winter ist die Karpfenzeit</i>
34	<i>Hechtessen – im kleinen Kreis</i>
38	Seefische, frisch auf den Tisch
38	<i>Schellfisch und Familie</i>
46	Matjes – die auf der Zunge zergehen
49	Run auf den Salzhering
52	Geflügel
52	<i>Huhn und Hähnchen gebraten</i>
54	<i>Kochhuhn</i>
55	<i>Hühnchen aus Frankreich</i>
57	<i>Alle meine Entchen</i>
61	<i>Indian heißt der Truthahn</i>
65	<i>Gänsebraten à la Odette</i>
67	<i>Hülle und Fülle</i>
70	<i>Vom Umgang mit Gänseleber</i>

72	Wild und kleine Wildstücke
72	Reh-, Hirsch- und Hasenbraten
77	Tempotips mit Hase und Reh
80	Kleine Stücke und Zubehörs
85	Wildschweinfleisch
88	Kalbfleisch
88	Die großen Braten
90	Kalbsfrikassee in vielen Arten
	<i>Kleines Kochbuch im großen Kochbuch</i>
92	Das unwiderstehliche Kalbsschnitzel
96	Soßenschnitzel – Backteigschnitzel
98	Schnitzel Duos, Manschetten, Kombis
100	Kalbsschnitzel
102	Rindfleisch
102	Bouilli, immer anders
105	Rindfleischgerichte
108	Kleine Bratstücke aus Rind
112	Wertnahrung für Vollschlanke und Überbelastete
115	Rinderzunge in feiner Zubereitung
118	Herz und Lunge
118	Mit Rinderherz, Kalbsherz und Kalbslunge zubereitet
120	Fleisch der Eiligen – Imbiß für Schlemmer
121	Leber, fein zubereitet
125	Nieren, gut zubereitet
129	Schweinefleisch
129	Schweinebraten
132	Das Kotelett ist international
134	Lamm und Hammel
134	Lammfleisch gibt's im Frühling
136	Hammel oder Schöps!
138	Das Geheimnis der Mischung
138	Mixragouts von Fleisch – Gemüse – Pilzen
141	Eier . . .
141	Poschiert, garniert, überbacken
144	Setzeier
144	Rührei – pikant bereitet
147	Rührei – süß zubereitet
148	Mit Eiern ergeben sich vollwertige Essen
151	Besonders hübsch serviert . . . Eierkuchen

- 155 Soßen
- 155 Würzige Soßen, warm
- 158 Würzige Soßen ohne Pamps / kalt
- 159 Feine kalte Beisoßen auf Mayonnaisen-Basis

- 163 Kräuterküche
- 163 Wogegen ist dieses Kräutchen gewachsen!
- 164 Ein Blumentopf voll Schnittlauch
- 167 Freudig speisen — richtig speisen
- 169 Die frohe Zeit der grünen Schüsseln!

- 172 Kopfsalat / Radieschen / Erster Spinat
- 172 Immer wieder Kopfsalat
- 176 Die munteren Radieschen
- 178 Spinat
- 181 Spinat — feine Bereitungen

- 182 Junges, reiches Gemüse
- 183 Karotten und Möhren
- 185 Kohlrabi, elegant zubereitet
- 187 Grüne Erbsen
- 188 Erbsen: Kranken- und Diätkost

- Kleines Kochbuch im großen Kochbuch
- 189 Kaiserliches Leibgericht: Spargel
- 189 Immer wieder anders auftragen: Stangen- und Brechspargel
- 194 Am Rande der großen Spargelessen
- 196 Spargelköpfchen . . . feine kalte Zubereitung

- 198 Ein Teller voller Blüten: Blumenkohl
- 198 In vielen Varianten
- 201 Auflauf mit Blumenkohl

- 202 Spielarten grüner Bohnen

- 204 Gurken — dies und das
- 204 Nicht nur als gefüllte Gurken
- 206 Jeden Tag einmal Gurkensalat

- 210 Vielleicht war der »Liebesapfel« des Paris eine Tomate
- 211 Suppen, Soßen, Gemüse
- 213 Mit Fleisch
- 214 Die Tomaten leuchten

- 218 Tips mit Paprikaschoten
- 218 Als Gemüse, Ragouts, in Mischungen
- 220 Paprikaschoten, gefüllt, klassisch
- 222 Salate mit Paprikaschoten

- 225 Pilze und ihre Trabanten
- 230 Die Gemüse des zweiten Halbjahres — liebevoll zubereitet
 230 *Wirsing schmeckt wunderbar*
 234 *Deftige Weißkohlgerichte*
 236 *Rotkraut*
 237 *Grünkohl*
 238 *Rosenkohl, Gemüse mit lyrischem Namen*
 241 *Schwarzwurzeln, wertvolles Gemüse, in feiner Bereitung!*
- 245 Kürbis, Rezepte für Feinschmecker
- 247 Rote Rüben, Gemüse, Suppe usw.
- 249 Import-Gemüse
 249 *Die Artischocke heißt: Cynara scolymus*
 251 *Kennen Sie Auberginen?*
 252 *Was macht man mit Fenchel?*
 256 *Chicorée*
- 260 Sauerkraut
 260 *Herzhaft, deftig und modern!*
 264 *Sauerkraut, luxuriös zubereitet*
- 267 Hülsenfrüchte schmecken herzhaft, Erbsen — Bohnen — Linsen
- 272 Auch der Kloß ist ein Knödel
- 276 Nockerl, Ravioli
 276 *Das Nockerl*
 278 *Ravioli . . . elegant und international*
- 280 Aus Nudeln und mit Flädle
 280 *Nudeln — würzig serviert*
 282 *Nudeln in süßer Bereitung*
 283 *Flädle*
 284 *Rest Nudeln oder Teigwaren*
- 285 Reisküche
 285 *Salzig*
 289 *Süße Reisspeisen*
 290 *Überbleibsel Reis*
- 292 Beilagen und Speisen mit Mehl
 292 *Mehlspeis' als Nachtisch*
 293 *Küchel in der Pfanne*
 295 *Besonders im Sommer zu empfehlen*

- 298 Früchte gibt es das ganze Jahr über!
 298 *Rhabarber entslackt*
 301 *Erdbeeren in Eis und Schnee*
 305 *Kirschen*
 308 *Grüne Stachelbeeren*
 309 *Pfirsich – mit und ohne Samtgewand*
 310 *Aprikosen-Allerlei*
 315 *Mirabellen*
 316 *Birnen*
 318 *Rote Johannisbeeren*
 320 *Himbeeren*
 321 *Blaubeeren*
 322 *Melonen*
 323 *Preiselbeeren*
 325 *Brombeeren*
 325 *Zwetschen*
 327 *Vielfältiger Apfel*
 328 *Comeback für Bratäpfel*
 331 *Getarntes Apfelmus*
 332 *Quitten*
 334 *Orangen / Creme und Sülzchen*
 337 *Zitrusseisen*
 338 *Bananitäten*
 341 *Ananas*
- 343 Obst in Verbindung mit Leber, Fleisch und Wurst
- 349 Sie bitten zu einem Milchdrink auf die Veranda
- 351 Ja – soo esse ich Joghurt und auch Quark
 351 *Joghurtcocktails, süß*
 354 *Joghurtspeisen, pikant*
 355 *Würzige Quarkspeisen*
 359 *Süße Quarkspeisen*
 361 *Quark / Sauermilch / Joghurt / Milch als vollwertige Essen*
 365 *Gervais – pikant*
- 368 Hier schmeckt's den Kindern!
 368 *Hier wünschen sich die »salzigen« Kinder ihr Leibgericht!*
 371 *Alle »süßen« Kinder mal die Serviette umbinden!*
 372 *Kuchen und Speisen zum Geburtstag und Kinderfest*
 375 *Susis Kinderparty*
- 380 Weinküche
 380 *Junges, helles Fleisch*
 383 *Junges, dunkles Fleisch*
 383 *Und das schmeckt besonders gut mit Wein*

- 384 Der little Grill-Imbiß
 384 *Pikante Sandwiches*
 386 *Obstsandwiches*
 387 *Die Mitgrillierten*
 387 *Als Tassensuppen empfehle ich*
- 388 Odettes Verwandlungsmentis
 388 *Die ersten 4 Vorschläge*
 393 *Verwandlungsmenüs für den Familientisch*
- Das kleine Kochbuch im großen Kochbuch*
 398 Phantasievolle Desserts
 398 *Duftgelees*
 400 *Dessertbecher – für die große Gelegenheit!*
 402 *Nachtischbecher wie Tarlatan »Cremige Schaumspeisen«*
 405 *Schneespeisen*
 407 *Elegante, bunte Früchtebecher*
 408 *Tortelettes*
 410 *Eisbecher*
 412 *Eis und Früchte*
 414 *Früchtebecher nach Cobbler Art*
- 416 Kuchen und Gebäck
 416 *Rührkuchen*
 418 *Hefekuchen*
 420 *Kuchen mit Gemüsebelag nach französischer Art*
 420 *Knetteig*
 421 *Brandteig*
 422 *Biskuitteig*
 423 *Festkuchen – Christstolle*
- 425 Gute Hausmannskost: Zusammengekochtes
- 429 Heißgeliebte heiße Tasse
 429 *Heißer Kaffee*
 432 *Alles aus Kaffee zubereitet!*
- Beratende Odette*
 434 Ein Fest im Fest: Das kalte Büfett
 434 *So wird das kalte Büfett aufgebaut*
 435 *Was kann es auf Ihrem kalten Büfett alles geben!*
 437 *Salate müssen sein*
 438 *Und als Magenschluß*
 439 *An Stelle der kräftigen späten Suppe*
- 440 Ein kleines Delikatessenbrevier: Was reicht man wozu und wann?
 440 *Zu einem Glas Bier*
 441 *Zu einem Glas Wein*

443 *Er ist erschöpft und muß gelabt werden*
443 *Er wählt Sekt »brut« oder »nature«*
444 *Erquickung um Mitternacht für Ihn und seine Gäste*
445 *Er inkliniert für ein Katerfrühstück!*
446 *Er schwärmt hin und wieder für Kaffee und Kuchen*
446 *Er braucht einen Happen zwischen Büro und Abendbrot!*
447 *Er schätzt heißen Punsch oder Grog an kalten Tagen*
447 *Er nascht soo gern mal zwischendurch . . .*

Beratende Odette

448 *Kleines Seminar über das Harmonische Menü*
und die richtige Beilage
448 *Viele Beispiele, falsch — und richtig!*
450 *Die Beilage*
452 *Grundsatzfragen*

Beratende Odette

453 *Das festliche Jahr läuft so ab*
453 *Silvester*
457 *Hausfest im Fasching*
461 *Großes Faschingsfest mit kleinen Mitteln für junge Leute*
464 *»Pümkchen« wird getauft*
466 *Anita verlobt sich im Mai*
469 *»Ihr« Tierkreiszeichen flimmert*
472 *Festliche Weihnachtsessen*

477 *Wieviel ist das?*
478 *Wieviel braucht man da?*

479 *Register*