

Inhalt

- 1 Kleine Vorsuppe gefällig?
 - 1 *Tassensuppen*
 - 3 *Tellersuppen*
- 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 *Forellen*
 - 28 *Aal – klassisch und elegant*
 - 30 *Seezunge*
 - 32 *Im Winter ist die Karpfenzeit*
 - 34 *Hechtesseen – im kleinen Kreis*
 - 38 Seefische, frisch auf den Tisch
 - 38 *Schellfisch und Familie*
- 46 Matjes – die auf der Zunge zergehen
- 49 Run auf den Salzhering
- 52 Geflügel
 - 52 *Huhn und Hähnchen gebraten*
 - 54 *Kochhuhn*
 - 55 *Hühnchen aus Frankreich*
 - 57 *Alle meine Entchen*
 - 61 *Indian heißt der Truthahn*
 - 65 *Gänsebraten à la Odette*
 - 67 *Hülle und Fülle*
 - 70 *Vom Umgang mit Gänseleber*

- 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
- Kleines Kochbuch im großen Kochbuch*
- 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 Garkensalat
- 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** *Herhaft, deftig und modern!*
264 *Sauerkraut, luxuriös zubereitet*

267 Hülsenfrüchte schmecken herhaft, 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 entschlackt
 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 Getartes Apfelmus
 332 Quitten
 334 Orangen / Creme und Sülzchen
 337 Zitrusspeisen
 338 Bananitäten
 341 Ananas
- 343 Obst in Verbindung mit Leber, Fleisch und Wurst
- 349 Sie bitten zu einem Milchdrink auf die Veranda
- 351 Ja – sooo 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 »süß« 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 Verwandlungs menüs
 388 *Die ersten 4 Vorschläge*
 393 *Verwandlungs menüs 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 *Schneeespeisen*
 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: Zusammen gekochtes
- 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 so 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 *»Pünktchen« 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