

# INHALT

## AUFTAKT

Statt eines Vorwortes: Eine kleine Gebrauchsanweisung 7

## KALTE GERICHTE

9

*Aspik, Mayonnaise, Dressings* 9 · *Kalte Saucen* 12 · *Buttermischungen* 18 · *Aufstriche, Canapés* 20 · *Partygebäck* 23 · *Vorspeisen von Gemüse und Pilzen* 25 · *Kalte Eiergerichte* 27 · *Fischgerichte* 29 · *Fleisch, Wild, Geflügel* 32 · *Salate* 38 · *Sulzen* 46 · *Pasteten und Terrinen* 51

## WARME GERICHTE

56

*Suppen und Suppeneinlagen* 56 · *Fonds, Saucen* 86 · *Warme Eiergerichte* 102 · *Gemüse* 106 · *Palatschinken, Aufläufe & Co.* 114 · *Pilzgerichte* 120 · *Hausmannskost* 123 · *Nudelgerichte* 130 · *Süßwasserfische* 136 · *Salzwasserfische* 142 · *Rindfleischgerichte* 147 · *Kalbfleischgerichte* 165 · *Schweinefleischgerichte* 172 · *Lammfleischgerichte* 183 · *Innereien, Faschiertes* 188 · *Geflügel* 201 · *Wild, Wildgeflügel* 210 · *Gemüse, Beilagen* 226

## SÜSSE GERICHTE

252

*Grundrezepte für Teige* 252 · *Zuckerpräparationen, Glasuren, Cremen* 258 · *Mehlspeisen aus Germteig* 264 · *Kuchen, Torten* 278 · *Cremen, Oberspezialitäten* 296 · *Frühtedesserts, Parfaits* 303 · *Tee- und Weihnachtsbäckerei* 305 · *Röster und Kompotte* 317 · *Teige für warme Mehlspeisen* 324 · *Soufflés, Aufläufe* 328 · *Strudel, Knödel, Nockerln* 339 · *Tascherln, Nudeln, Schmarren* 349 · *Palatschinken, in Fett gebackene Süßspeisen* 353 · *Warme Saucen, Chaudéau* 357

## GLOSSAR

359

## REGISTER

361