

Marianne Kaltenbach

Gut gekocht für meine Gäste

**Ein kulinarisches Handbuch
für perfekte Gastgeber**

Verlag Das Beste Stuttgart • Zürich • Wien

Inhalt

7 Vorwort

8 Gäste empfangen - eine Kunst

- 10 Gastfreundschaft beginnt mit der Planung*
- 15 Richtige Vorbereitung zahlt sich aus*
- 21 Die Einladung erhält den passenden Rahmen*
- 34 Betreuung und Bewirtung der Gäste*
- 38 Besondere Speisen richtig serviert*

40 Menüs und Rezepte

- 40 Pikante Happen zum Cocktail und Aperitif*
- 52 Das gemütliche Essen mit guten Freunden*
- 70 Wichtigen Besuch ohne Aufregung empfangen*
- 90 Anspruchsvolle Menüs für Feinschmecker*
- 118 Große und kleine Feste im Kreis der Familie*
- 134 Warme und kalte Büffets für jede Gelegenheit*
- 158 Verlockende Gerichte für das Essen zu zweit*
- 178 Die festliche Einladung zu später Stunde*
- 196 Kleine Leckerbissen für den geselligen Abend*
- 212 Sommerparties für Garten, Terrasse und Balkon*
- 230 Vergnügte Runde um das Holzkohlenfeuer*
- 240 Am Tisch gekocht - ein großer Spaß für alle*
- 250 Flambieren - Feuerzauber aus der Kupferpfanne*

- 260 *Behaglicher Nachmittag bei Tee und Kaffee*
- 2 74 *Fröhlich-bunte Feste für Kinder und ihre Gäste*
- 292 *Leichte Kost - raffiniert und abwechslungsreich*
- 316 *Mehr Zeit für die Gäste durch kluge Vorbereitung*
- 334 *Ohne Aufwand gut gekocht und hübsch angerichtet*
- 350 *Schnelle Gerichte für eilige Gastgeber*
- 368 *Unverhoffte Gäste aus dem Stegreif bewirtet*
- 382 *Internationale Küche, zu Hause serviert*

434 Von Wein und anderen Getränken

- 436 *Der Wein - ein wichtiges Kapitel*
- 455 *Kleine Bierkunde*
- 458 *Spirituosen von A bis Z*
- 468 *Heiße Getränke mit und ohne Alkohol*
- 474 *Alkoholfreie Getränke*
- 480 *Muntermacher zum Katerfrühstück*

482 Anhang und Register

- 482 *Küchenlatein*
- 485 *Kleines Wörterbuch der deutschen, schweizerischen und österreichischen Küchensprache*
- 486 *Verzeichnis der Rezepte nach Sachgruppen*
- 495 *Register*