

*Irene Kramer*

# ***Schnellkochen***

*mit*

***Grundrezepten***

***(auch für Vollwertkost)***

***8. Auflage***

A 061082

***LEOPOLD STOCKER VERLAG***

***GRAZ UND STUTT GART***

# Inhalt

Seite	Seite		
Vollwertkost . . . . .	8	Einkaufsregeln, Koservierung . . . . .	84
Bedeutung der Nahrungszubereitung	9	Vorbereitungsarbeiten . . . . .	85
Garmachungsverfahren . . . . .	10	Innereien . . . . .	88
Hygiene in der Küche . . . . .	12	Vorbereitung des Geflügels . . . . .	91
Sparen in der Küche . . . . .	13	Vorbereitung der Fische . . . . .	92
Rationalisierung der Kocharbeit . . . . .	13	Fleischzubereitung . . . . .	93
Schnellkochen . . . . .	14	Fleisch kochen . . . . .	95
Der Patient am Familientisch . . . . .	15	Dämpfen . . . . .	97
Wort- und Sacherklärungen . . . . .	16	Fleisch eingemacht . . . . .	99
Kocheigenschaften einzelner		Haussulze, Aspik . . . . .	101
Nahrungsmittel . . . . .	18	Fleisch, dünsten, natur,	
Bindemittel . . . . .	20	Soßenfleisch . . . . .	103
Lockerungsmittel . . . . .	23	Gulasch . . . . .	107
Gewürze und Würzen . . . . .	24	Ragout . . . . .	111
Gewürzzusammenstellung . . . . .	25	Fleisch braten . . . . .	113
Maßänderungen . . . . .	27	Faschiertes . . . . .	119
Gewürz-Bildtafel, einheimische		Englisch braten . . . . .	121
Gewürze . . . . .	28	Fleisch grillen . . . . .	123
Gewürz-Bildtafel, ausländische		Fleisch backen . . . . .	127
Gewürze . . . . .	29	Fleisch rösten . . . . .	131
<b>SUPPEN</b>		Fleisch, roh (Beefsteak tartare)_____	133
Klare Fleischsuppe . . . . .	31	Eintopfspeisen . . . . .	134
Knochensuppe . . . . .	33	Wurstspeisen . . . . .	137
Wurzelsuppe, klare Gemüsesuppen . . . . .	35	Haschee (Fleischfülle) . . . . .	139
Gebundene Fleischsuppen . . . . .	37	Pasteten . . . . .	141
Gebundene Gemüsesuppen . . . . .	39	Fleisch-, Fisch-, Wurstsalate . . . . .	143
Kartoffelsuppen . . . . .	41		
Pilzsuppen . . . . .	43	<b>SALATWÜRZEN</b>	
Milchsuppen . . . . .	43	Kalte und warme Würzmischungen	
Obstsuppen, alkoholische Suppen . . . . .	45	und Marinaden . . . . .	145
Nährmittelsuppen, Brotsuppen . . . . .	47	Mayonnaisen . . . . .	147
Mehlsuppen, Hülsenfruchtsuppen_____	49		
Schöberl . . . . .	51	<b>GEMÜSE</b>	
Schnitten, Leberreis . . . . .	52	Gemüsevorbereitung . . . . .	149
Verschiedene Suppeneinlagen . . . . .	51	Gemüsezubereitung . . . . .	151
		Preßsäfte . . . . .	151
<b>E I</b>		Salate . . . . .	153
Kocheigenschaften der Eier . . . . .	55	Gemüse kochen . . . . .	155
Schnee schlagen . . . . .	55	Gemüse abschmalzen . . . . .	157
Eigerichte . . . . .	57	Gemüsesoßen . . . . .	159
Butteraufstrich . . . . .	59	Andere Soßen . . . . .	160
Topfen und Topfenspeisen . . . . .	61	Gemüse dünsten . . . . .	163
Käse und Käsespeisen . . . . .	63	Gemüse gratinieren . . . . .	165
		Gemüse füllen . . . . .	167
<b>FLEISCH</b>		Gemüse backen . . . . .	169
Fleischteile der wichtigsten			
Schlachttiere . . . . .	64	<b>KARTOFFELN</b>	
		Kartoffelgerichte . . . . .	171

	Seite	Seite
<b>PILZE</b>		
Speisepilze . . . . .	174	
Pilze haltbar machen . . . . .	175	
Pilztafeln . . . . .	176,177	
Pilze zubereiten . . . . .	179	
<b>HÜLSENFRÜCHTE</b> . . . . .	181	
<b>DAS OBST</b> . . . . .	182	
Obstkalender . . . . .	182	
Obstarten . . . . .	183	
Obstspeisen . . . . .	186	
Fruchtsalat . . . . .	187	
Kaltschalen . . . . .	189	
Kompotte, Obstmus, Obstcremes, Obstfüllen . . . . .	191	
Verschiedene Obstgerichte . . . . .	193	
<b>MEHLSPEISEN</b>		
<b>Einfache Teige</b>		
Nockerlteig . . . . .	195	
Omelettenteig, Palatschinken . . . . .	199	
Backteig . . . . .	201	
Schmarrenteig . . . . .	203	
Tropfteig, Backerbsen . . . . .	205	
Nudelteig . . . . .	207	
Erweiterung des Nudelteiges	208	
Kartoffelteig . . . . .	210	
Germteig . . . . .	214	
Gestreckter Germteig . . . . .	216	
Mürber Germteig . . . . .	224	
Feiner Germteig . . . . .	225	
<b>Mittlere Teige</b>		
Mürbteig . . . . .	226	
Backpulverteig . . . . .	230	
Fester Teig . . . . .	230	
Gerührter Teig . . . . .	232	
Honigkuchen oder Lebkuchen . . . . .	234	
Strudelteig . . . . .	238	
Knödelteig . . . . .	242	
Semmelknödel . . . . .	243	
Grießknödel . . . . .	244	
Mehlnödel . . . . .	244	
Auflauf . . . . .	246	
<b>Feine Teige</b>		
Pudding, Dunstkoch . . . . .	248	
Brandteig . . . . .	252	
Eiweißmasse . . . . .	254	
a) Geschlagene, gebackene Eiweißmasse . . . . .	254	
b) Geschlagene, gekochte Eiweißmasse . . . . .	256	
c) Rohe Eiweißmasse . . . . .	257	
d) Geknetete Eiweißmasse . . . . .	257	
Biskuitteig . . . . .	258	
a) Feiner Biskuitteig . . . . .	260	
b) Mittelfeiner Biskuitteig . . . . .	262	
c) Derber Biskuitteig . . . . .	266	
Erweiterung des Biskuitteiges . . . . .	267	
d) Nußmasse . . . . .	267	
e) Panamamasse . . . . .	268	
f) Biskuitteig mit verschiedenen Zutaten . . . . .	269	
g) Sandmasse . . . . .	270	
h) Schokolademasse . . . . .	271	
Kastanienmasse . . . . .	272	
Butterteig . . . . .	274	
Nährmittelgerichte . . . . .	280	
Reis zubereiten . . . . .	280	
Storz . . . . .	282	
<b>Weitere Süßspeisen</b>		
Selbständige Cremes . . . . .	284	
Gekochte Cremes . . . . .	284	
Pudding . . . . .	286	
Warm geschlagene Cremes . . . . .	288	
Kalte Cremes . . . . .	290	
Eisbereitung im Haushalt . . . . .	292	
Konfekt im Haushalt . . . . .	296	
Marzipan . . . . .	298	
Gebäcksverbesserung . . . . .	298	
Gekochte Füllen . . . . .	298	
Rohe Füllen, Schlagobersfüllen	300	
Buttercremes . . . . .	302	
Gebäcksverschönerung . . . . .	304	
a) Streichen . . . . .	304	
b) Streuen . . . . .	304	
c) Zuckerglasur, roh . . . . .	306	
d) Zuckerglasur, gekocht . . . . .	308	
e) Kakao-, Schokoladenglasur . . . . .	310	
f) Geleeüberguß . . . . .	310	
Glasieren von Torten und Gebäck . . . . .	312	
<b>GETRÄNKE</b>		
Alkoholfreie Getränke . . . . .	314	
Alkoholische Getränke . . . . .	320	