

GEFLÜGEL

Die neue große Schule

Texte und Rezepte von
Monika Kellermann

Fotografiert
von Susi und Pete A. Eising


ZABERT
SANDMANN
VERLAG

Inhalt

6 VORWORT

9 WARENKUNDE UND KÜCHENTECHNIK

Ein Überblick über die große Familie des Geflügels: Was Sie beim Einkauf beachten sollten und wie Geflügel am besten vor- und zubereitet wird.



29 SUPPEN

Es muß nicht immer Suppenhuhn sein! Aus allen Geflügelsorten lassen sich traumhafte Brühen oder Consommés zubereiten!



39 VORSPEISEN UND SALATE

Ob klassischer Geflügelsalat raffinierte Putenröllchen im Gemüsekleid oder cremige Mousse aus Entenleber - Geflügel ist immer für eine Vorspeise gut!



57 GEFLÜGEL AUS PFANNE UND WOK

Für Feinschmecker mit wenig Zeit gibt's nur eins: eine gute Pfanne oder einen Wok, feines Geflügelfleisch und ein bißchen Phantasie! Hier finden Sie viele klassische Gerichte und köstliches Fernöstliches.





GEFLÜGEL AUS DEM SCHMORTOPF

83

Scharfes Anbraten und schwache Hitze während des Garens, dazu feine Gewürze, eine köstliche Brühe, guter Wein und ein festschließender Schmortopf - das ist das Geheimnis dieser Rezepte!



GEFLÜGEL AUS DEM BACKOFEN

105

In fast allen Ländern der Welt zu Hause und für die schönsten Tage im Jahr ein Muß: Ob Putenrollbraten oder Weihnachtsgans - der Duft von gebratenem Geflügel bleibt immer etwas Unvergleichliches.



GEFLÜGEL VOM GRILL

129

Vom klassischen Grillhähnchen bis zum indonesischen Geflügelspieß: Knusprige Haut und saftiges Fleisch ist eine Kombination, die viele Herzen höher schlagen läßt.

KUCHENLEXIKON

138

REGISTER

140