

^ DAS  
GRUND  
” KOCHBUCH  
^ DER  
DEUTSCHEN  
KÜCHE

2200 Rezepte fürs Leben

von Elizabeth Schuler

Lechner Verlag

## Inhaltsverzeichnis

# Inhalts - Verzeichnis

Vorwort	5
Verzeichnis der Farbtafeln	10
Der gedeckte Tisch	13
Tafelsitten	15
Gewichte und Mengen	18
Abwiegen leicht gemacht	18
Die Mengen	19
Die Garzeiten	20
Kleines Küchen-ABC	21
Praktische Tips — Grundlagen der Kochkunst	35
Kleine Nährwerttabelle	46
Mit Gewürzen kann man zaubern	55
Gewürze von A - Z	55
Die schnelle Küche	59
Alles über Fertiggerichte	59
Diese Gerichte eignen sich für die eilige Hausfrau	61
In die Tiefkühltruhe — Aus der Tiefkühltruhe	63
Tiefkühlkost vom Lebensmittelhändler	63
... in die Tiefkühltruhe	64
ABC des Einfrierens	65
Ein Wort noch übers Grillen	69
Grillzeiten	71
Eier und Eierspeisen	73
Sandwiches	85
Belegte Brote und Brötchen	91
Canape's	95
Toasts	97
Rabbits oder Rarebits	101
Vorspeisen und kalte Gerichte	103
Suppen	123
Klare Suppen	123
Gebundene Suppen	126
Kaltschalen	149
Suppeneinlagen	151
Zwischengerichte und kleine warme Mahlzeiten	157
Krusten- und Schalentiere	171
Fische aus Fluß, See und Meer	187
Tiefkühlfisch	199
Fischgerichte	200
Rund um das Geflügel	229
Das Zurichten	229
Beste Verwendungsmöglichkeiten	229
Dressieren des Geflügels	230

Tranchieren	
Geflügelgerichte	
Wildgeflügel	
Das Zurichten und Tranchieren	
Beste Zubereitungsmöglichkeiten	
Wildgeflügelrezepte	252
Vom Fleisch	252
Der richtige Einkauf	259
Rindfleisch	259
Kalbfleisch	259
Schweinefleisch	263
Hammel- und Lammfleisch	265
Die Innereien der Schlachttiere	267
Tranchieren des Fleisches	268
Rindfleischgerichte	270
Innereien vom Rind	273
Kalbfleischgerichte	293
Innereien vom Kalb	297
Seh weinefleischgerichte	309
Innereien vom Schwein	317
Lamm oder Kitz	327
Hammelfleisch	329
Innereien vom Hammel	335
Vom Wildbret	342
Wildbret gerichte	343
Eintöpfe und Spezialitäten	345
Rund um die Kartoffel	359
Klöße und Knödel	379
Salate	391
Saucen und Marinaden	397
Salate	397
Gemüse	399
Kleine Gemüsekunde	415
Gemüse-Rezepte	415
Gemüse als selbständige Gerichte	416
Saucen und Aspik	431
Kalte und warme Buttermischungen	437
Vegetarisches und Teigwaren für Feinschmecker	452
Rohkost — nicht nur der Gesundheit zuliebe	455
Süße Mehlspeisen und Aufläufe	471
Schmalzgebackenes und Waffeln	475
Alles aus Obst	491
Kompotte	497
Fruchtsalate	497
	500

## H<sup>2</sup> Inhalts- gJ Verzeichnis

## Inhaltsverzeichnis

# Inhalts - Verzeichnis

Geleespeisen, kalte und warme Puddings	503
Süße Saucen	515
Dessertspeisen	521
Cremes und Cremespeisen	544
Köstlichkeiten mit und aus Eis	553
Eisbecher	560
Flambieren	561
Kulinarische Souvenirs aus aller Welt	565
Vom Backen	599
Teigarten und Massen	599
Creme füllen und Glasuren	604
Hefegebäck	609
Kuchen	617
Torten und Törtchen	627
Kleingebäck	655
Die Weihnachtsbäckerei	661
Zuckerpräparationen	675
Konfekt	677
Heiße Getränke	681
Kalte Getränke und Bowlen	685
Cocktails, Flips und Fizzes	695
Liköre	702
Fruchtsäfte, Marmeladen und Gelees	703
Fruchtsäfte	703
Marmeladen und Gelees	704
Einlegen von Obst und Gemüse	711
Das Eindünsten (Einkochen) von Obst	719
Diät- und Krankenkost	725
Kurze Diät ratschläge mit 7-Tage-Plänen	728
Wir bekommen Gäste	745
Was bei Einladungen zu bedenken ist	745
Die große Einladung	747
Die Party	748
Fünf-Uhr-Tee	749
Kaltes Büfett	750
Barbecue und Gartengrill	751
Menüvorschläge	752
Aus den Weingärten Europas	765
Kleine Weinkunde	765
Die wichtigsten Rebsorten Europas	767
Charakterisierung der Weine	769
Die Weine, und was man dazu ißt	770
Zusammenfassende Übersicht	784
Register	787