



***Das große GU Bildkochbuch  
mit den besten  
Rezept-und Garnier-Ideen  
zur Kalten Küche  
von CHRISTIAN TEUBNER und  
ANNETTE WOLTER.***

***Die Farbfotos  
gestaltete CHRISTIAN TEUBNER.***



# *Siefinden in diesem Buch*

## *Die wichtigen Zutaten und Grundrezepte*

- 9 Brot als Grundlage
- 10 Von Ei bis Mayonnaise
- 11 Wurst und Fleisch waren
- 12 Käse in der Kalten Küche
- 13 Kalte Braten aller Art
- 14 Gemüse und Obst
- 15 Saisonkalender
- 18 Grundrezepte der Kalten Küche
- 24 Praktischer Rat vor dem Start

## *Raffiniert belegt*

- 26 Delikate Brote
- 32 Sandwich/SmOrrebrOd
- 38 Schnittchen und Canapes
- 42 Pikante Brotaufstriche



## *Würzige Snacks*

- 44 Beliebte Häppchen
- 54 Cocktailbissen exquisit

## *Kleine kalte Vorspeisen*

- 60 Französische Hors d'oeuvre
- 62 Antipasti aus Italien
- 64 Festliche Entrees

## *Pasteten-Palette*

- 70 Krustenpasteten
- 73 Terrinen für Verwöhnte

## *Mittelpunkt: Salat*

- 76 Leichte Salate
- 82 Salat als Mahlzeit
- 96 Party-Salate
- 106 Obstsalate
- 114 Salat-Rohkost



## *Köstlichkeiten in Aspik*

- 118 Seafood zart umhüllt
- 120 Bunte Gemüsesülzen
- 122 Festliche Gelees

## *Varianten mit Ei*

- 124 Gefüllte Eier
- 126 Eier raffiniert serviert
- 128 Eier-Spezialitäten

## *Gemüse in der Kalten Küche*

- 130 Gemüse mit feiner Fülle

## ***Exotische Früchte***

- 134 Pikante Schlemmerteller
- 138 Delikat und süß



## ***Aus Fluß und Meer***

- 140 Muscheln aller Art
- 142 Krabben, Scampi, Shrimps
- 144 Fisch-Spezialitäten
- 148 Köstliches mit Kaviar
- 150 Fisch zart geräuchert
- 154 Heringsschwärmereien



## ***Fleisch kalt serviert***

- 158 Große Braten
- 160 Wild und Wildgeflügel
- 162 Feine Geflügelplattent
- 164 Fleisch-Spezialitäten

## ***Käse reizvoll angeboten***

- 170 Käseplatten

## ***Delikates Drumherum***

- 172 Kräuteröl, Kräuternessig
- 174 Buttermischungen
- 176 Feinschmecker-Saucen
- 178 Die feinen Dips
- 180 Pikant eingelegt

## ***Prächtiges Partygebäck***

- 186 Knuspergebäck
- 189 Gebacken und gefüllt

## ***Perfekte Portionsteller***

- 192 Die kleine Mahlzeit



## ***Festliche Arrangements***

- 202 Party-Buffer
- 204 Kalte Platten
- 208 Kalte Büffets

## ***Rund um die Kalte Küche***

- 217 Das gute Werkzeug
- 219 Anrichten und Verzieren
- 221 Lexikon der Kalten Küche von A bis Z
- 226 Vorschläge für fröhliche Feste
- 227 Getränke, die dazugehören

## ***Zum Nachschlagen***

- 233 Rezept- und Sachregister