

Reinhard Gerer

DIE KLEINEN TRICKS DER GROSSEN KÖCHE

Für den täglichen
Gebrauch
aufgezeichnet
von Conny
Bischofberger

WIEN • MÜNCHEN • ZÜRICH

Inhalt

<i>Vorwort</i>	7
<i>Handhabung</i>	8
<i>Kleines Glossar zur österreichischen Küche</i>	9
<i>Der Autor</i>	11
Aal.....	13
Apfel.....	14
Apfelstrudel.....	14
Aromat.....	15
Artischocken.....	15
Ausfetten.....	17
Austern.....	18
Avocados.....	20
Biskuit.....	21
Blätterteig.....	22
Braten.....	23
Bratwurst.....	25
Bries.....	25
Broccoli.....	26
Brot.....	27
Butter.....	28
Chicoree.....	30
Cremes.....	31
Crouitons.....	31
Eier.....	32
Einbrenn.....	37
Ente.....	38
Farce.....	39
Fett.....	40
Fisch.....	41
Fleisch.....	44
Folie.....	45
Forelle.....	46
Frieren.....	48
Fritieren.....	49
Geflügel.....	51
Gemüse.....	52
Germ —Hefe.....	55
Gewürze.....	56
Glasuren.....	57
Gratins.....	57
Grießnockerln.....	58
Gulasch.....	59
Grillen.....	60
Huhn.....	62
Hülsenfrüchte.....	63
Hummer.....	63
Kalbsbrust.....	65
Käse.....	65
Kaiserschmarren.....	66
Karfiol.....	67
Kartoffeln.....	67
Kaviar.....	69
Knoblauch.....	71
Knödel.....	72

Kohlsprossen	74	Pfeffer	91
Kraut	75	Pilze	92
Kräuter	75	Pommes frites	93
Kren	76	Pudding	94
Lachs	76	Reis	94
Langustinen	76	Salat	97
Leber	77	Salz	99
Mark	77	Salzburger Nockerln	100
Mayonnaise	78	Samen	101
Mehl	78	Saucen	101
Melonen	79	Schnee	104
Melanzani	79	Spargel	105
Mengen	80	Stärke	107
Mürbteig	81	Steaks	108
Muscheln	81	Strudel	111
Niere	82	Suppe	112
Nudeln	82	Teig	114
Nüsse	84	Tomaten	115
Obers	85	Topfen	115
Omelett	86	Würstel	116
Palatschinken	87	Wiener Schnitzel	117
Paprika	89	Zitronen	120
Pariser Schnitzel	89	Zitrusfrüchte	121
Pfannen	90	Zwiebel	121
<i>Gewürztabelle</i>			<i>126</i>
<i>Gemüsekalender</i>			<i>140</i>
<i>Obstkalender</i>			<i>142</i>