

Franz Maier-Bruck

*.. Klassische  
Österreichische  
Küche*

Fachliche Beratung:  
Ernest Richter



SEEHAMER  
KOCHBUCH

# Inhalt

---

7	Die Geschichte der österreichischen Küche	257	Kalbfleisch
35	Das Hotel Sacher	283	Schweinefleisch
40	Kleiner Sprachführer	305	Lamm- und Hammelfleisch
43	Küchen-Abc	317	Innereien
54	Maße und Gewichte	331	Würste
59	Gewürze und Kräuter	335	Hausgeflügel
<b>66</b>	Fett, Butter, Öl	357	Wild
71	Mehl	377	Wildgeflügel
73	Die Suppen	389	Beilagen, Sättigungsbeilagen
127	Vorspeisen	413	Gemüse
133	Ejegerichte	445	Pilzgerichte
145	Aspik- und Sulzgerichte	453	Salate
151	Die Saucen	465	Kalte Platten (Kaltes Büffet)
171	Fischgerichte	471	Pasteten
195	Krustentiere, Schalen- und Weichtiere	485	Mehl- und Süßspeisen
207	Rindfleisch	579	Literaturverzeichnis
		589	Abbildungsverzeichnis
		595	Register