

DAS GROSSE TEUBNER

Kochbuch

**Grundrezepte
und
Klassiker**

Fotografie und Foodstyling: Odette Teubner



Gemüse

von Spargel bis Peperonata

Grundrezepte für die verschiedenen Salat- und Gemüsesorten.
Klassische Vorspeisen, Tapas, Antipasti, Gemüsesuppen und -eintöpfe.
Warme Snacks und Zwischengerichte, internationale und nationale
klassische Hauptgerichte wie Ratatouille und Zwiebelkuchen.



Obst

von Dattel bis Bratapfel

Kleines Pikantes mit Obst, raffinierte Suppen, Hauptgerichte mit
Fruchtsaucen, Grundrezepte, Aufläufe und klassische Desserts
warm und kalt wie zum Beispiel Kirschenmichel oder Clafoutis.

1 38

Eier, Milch, Käse

von Crepe bis Panna cotta

Grundrezepte für die Zubereitung von Eiern zum Beispiel Omelett,
Frittata oder Rührei mit modernen Varianten. Viele Klassiker, pikante
Hauptgerichte, Desserts.

1 92

Fisch

von Dorade bis Zanderfilet

Vorspeisen, kleine Gerichte, Snacks mit Fisch. Delikate Haupt-
gerichte und Grundrezepte für die verschiedenen Zubereitungsarten
von Fisch wie Dämpfen, Braten, Grillen, Kochen. Viele bekannte
klassische Fischgerichte.

270 Meeresfrüchte

von Auster bis Zarzuela

Nach Menüfolge geordnete Rezepte für Meeresfrüchte. Basisrezepte
für die Zubereitung von Muscheln, Tintenfisch, Hummer und Co.
sowie die bekannten Klassiker der europäischen und internationalen
Küche wie Clam Chowder, Tagliateüe alle vongole oder Hummer Newburg.



3 2 2 **Fleisch**
von Kotelett bis Tafelspitz

Grundzubereitungsarten und Klassiker mit Fleisch. Über kleine feine Vorspeisen, Suppen und Eintöpfe mit Fleisch bis zu Hauptgerichten mit den verschiedenen Fleischarten und Garmethoden.

4 0 0 **Geflügel**
von Huhn bis Peking-Ente

Salate mit Geflügel, kalte und warme Snacks, Basisrezepte für die verschiedenen Geflügelarten. Hauptgerichte mit Huhn, Ente, Gans, Pute und Co. mit Vorstellung typischer Garmethoden.

4 6 6 **Wild**
von Fasan bis Rehkeule

Grundrezepte und klassische Zubereitungsarten für Wildfleisch. Suppen und feine Brühen, Hauptgerichte mit Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase etc.

516 **Reis und Teigwaren**
von Sushi bis Tagliatelle

Nudelsalate, Vorspeisen und kalte Kleinigkeiten mit Nudeln, Reis und Getreide. Nationale und internationale Spezialitäten, Basisrezepte und Klassiker, bekannte Mehlspeisen und Desserts.

5 8 0 **Kräuter und Gewürze**
von Ai'oli bis Kressesauce

Grundrezepte für die Verwendung der wichtigsten Kräuter und Gewürze. Von Pesto-Gnocchi über Grüne Sauce bis zu Tandoori-Hähnchen und Pfefferminz-Granite

