

Aufläufe

Gratins × Souffles

Herausgegeben von
Sonja Carlsson

(Ü)ASSERMANN

Inhalt

Kleine Begriffskunde:

Über Aufläufe, Gratins und Souffles. 6

Das richtige Geschirr. 8

Backofen, Grill und Mikrowelle. 10

Aufläufe. 12

Gratins. 50

Souffles. 132

Rezeptverzeichnis. 143

Abkürzungserklärungen:

EL	=	Esstlöffel
TL	—	Teelöffel
ml	=	Milliliter
cl	=	Zentiliter
g	=	Gramm
kg	=	Kilogramm
ca.	=	circa
Msp.	=	Messerspitze
TK...	=	Tiefkühl...
P.	=	Päckchen
°C	=	Grad Celsius
Min.	=	Minute(n)
Std.	=	Stunde(n)
F.i.Tr.	=	Fett in der Trockenmasse