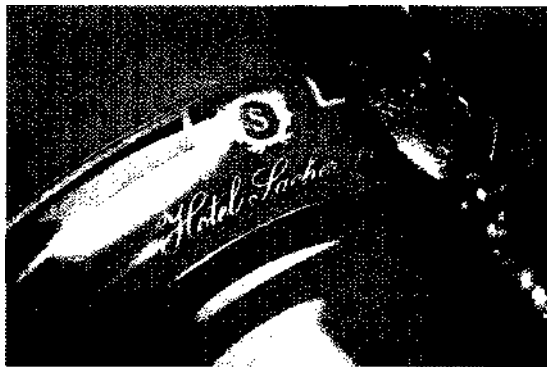


ALEXANDRA GÜRTLER
CHRISTOPH WAGNER

S

DAS
NEUE
Sache
K O C H B U C H



DIE ZEITGEMÄSSE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

MIT REZEPTEN VON HANS PETER FINK
UNTER MITARBEIT VON
JAROSLAV MÜLLER UND MANFRED STÜFLER

FOTOS VON
CHRISTINA MARIA ANZENBERGER-FINK
LUZIA ELLERT UND JOHANNES KITTEL

CHRISTIAN VERLAG

u / v
0^1

INHALT

DAS SACHER - EIN STÜCK WIEN <i>Geschichte und Gegenwart eines Grand Hotels</i> 6		ALLES WAS SCHWIMMT <i>Vom Alpenlachs bis zur Steingarnele</i> 184	
FRÜHSTÜCK IM SACHER <i>Vom gebackenen Ei bis zum Sacherburger</i> 18		ALLES WAS FLIEGT <i>Vom Backhendl bis zur Wildentenbrust</i> 212	
WIE DAS MENÜ BEGINNT <i>Klassische Vorspeisen und zeitgemäße Appetizer</i> 36		AUSWEIDE UND WALD <i>Vom Tafelspitz bis zum Hirschkalbsrücken</i> 236	
SACHERS FEINSTE SUPPEN <i>Von der Alt-Wiener Suppeneinlage bis zum Uhudlerschaum</i> 62		SACHER, TORTE UND NOCH VIEL MEHR <i>Die besten kalten Desserts der Sacher-Pâtisserie</i> 280	
GENUSS IST DIE BESTE BEILAG ¹ <i>Vom Erdäpfelsalat bis zum Quitten-Rotkraut</i> 92		WILLKOMMEN IM MEHLSPEISHIMMEL! <i>Warme Desserts von Kaiserschmarren bis Topfenknödel</i> 332	
ZWISCHENGERICHTE AUS ALTER UND NEUER ZEIT <i>Vom Salonbeuschel bis zum Krebslergratin</i> 128		SACHER FÜR DEN HAUSGEBRAUCH <i>Gäste bewirten mit Stil und Flair</i> 366	
SACHERÄ LA VEGETARIENNE <i>Gemüsegenüsse der feinen und leichten Art</i> 158		GLOSSAR 392 REGISTER 394	

WENN NICHT ANDERS ANGEGEBEN, GELTEN DIE REZEPTE FÜR 4 PORTIONEN