



jamie's kitchen

jamie oliver

Inhalt

Vorwort **8**

Das richtige Equipment **12**

Tipps für den Einkauf **14**

Jetzt sind Sie dran **16**

KNACKIGE SALATE **18**

GAREN OHNE HITZE **48**

POCHIEREN UND KOCHEN **68**

DÄMPFEN UND GAREN IN DER TÜTE **126**

ALLES IN EINEM TOPF **150**

BRATEN UND FRITTIEREN **178**

BRATEN, SCHMOREN UND ANBRATEN **210**

GRILLEN IM OFEN UND MIT HOLZKOHLE **240**

GEBACKENES UND SÜSSES **272**

Register **326**

Dank **334**