

Werner Gruber

DIE GENUSSFORMEL

Kulinarische Physik

Mit einem Vorwort von
Johanna Maier

*illustriert
von
T. Witzany*

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Vorwort | 9 |
| Was hat Kochen mit der. höheren Wissenschaft zu tun? | 11 |
| Hypothesen, Theorien und Experimente. | 11 |
| Vorurteile - so, wie wir es schon immer gemacht haben. | 22 |
| Berühmte Wissenschaftler, die sich mit dem Kochen beschäftigt haben. | 24 |
| Forderungen der Kochkunst | 28 |
| Temperaturen - welche Bereiche? | 35 |
| Chaos in der Küche. | 35 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 37 |
| Kampf ums Gulasch | 41 |
| Theorie des Auskühlens und Erwärmens. | 41 |
| Warum ein Deckel? | 44 |
| Wie wärmt man sich eine Packerlsuppe? | 48 |
| Wie wärmt man sich eine Dose Gulasch und Linsen mit Speck? | 48 |
| Eine Sulz kommt nicht allein ; | 50 |
| Das perfekte Gulasch - warum man es verbrennen soll? | 54 |
| Chili, Pfeffer und Tabasco - wie gefährlich ist das Zeug wirklich? | 63 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 67 |
| Das Spiegelei schlägt zurück | 73 |
| Die Geheimnisse des Eies. | 73 |
| Wie lange kocht man ein Drei-Minuten-Ei? | 79 |

| | |
|---|-----|
| Warum darf man Eier nicht zu hart kochen? | 84 |
| Wie gewinnt man beim Eierpecken zu Ostern? | 88 |
| Der eigentümliche Eierkocher. | 90 |
| Von Ochsenaugen und Spiegeln. | 92 |
| Die Mayonnaise mit Abgang und ihre Schwestern | 99 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 108 |
| | |
| Die Rückkehr des guten Geschmacks. | 115 |
| Warum sprengt man Fleisch? - das perfekte Steak | 117 |
| Das Wiener Schnitzel und die Völkerwanderung | 127 |
| Slow Food und Ultra-Fast Food. | 138 |
| Der Schweinsbraten mit einer geräuschvollen. Kruste. | 144 |
| Die Thermodynamik einer Weihnachtsgans. | 151 |
| Mit heißem Fett und hohen Temperaturen. | 159 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 162 |
| i | |
| | |
| Bewegte Flüssigkeiten und Gase - rollende Knödel | 175 |
| Die Physik der Knödel. | 175 |
| Dämpfen um jeden Preis. | 180 |
| Grillen oder Barbecue? | 181 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 185 |
| | |
| Osiose und Diffusion. | 191 |
| Die Opferwurst | 191 |
| Der perfekte Tafelspitz gelingt nur den wenigsten | 194 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 198 |
| | |
| Mit Lichtgeschwindigkeit zurück in die Zukunft | 205 |
| Mikrowellen kochen - warum überhaupt? | 205 |
| Rezepte zu diesem Kapitel. | 214 |
| | |
| Von Beilagen und mehr. | 219 |
| Die Sahelzone des Salats. | 219 |

| | |
|---|-----|
| Die Körnung des Kartoffelpürees | 221 |
| Rezepte zu diesem Kapitel | 222 |
| Die wunderbare Welt der Saucen | 227 |
| Zu Besuch bei Frau Maier in Filzmoos | 227 |
| Die einfachste Sauce | 228 |
| Mehl - der Klassiker | 230 |
| Rezepte zu diesem Kapitel | 232 |
| Im Wendekreis der Torten | 237 |
| Das Wiener Rosinengugelhupfproblem | 237 |
| Von Torten und Kuchen | 241 |
| Schnee aus Eiern | 247 |
| Schaumgebäck, Windbäckerei, Baiser, Meringues oder Spanischer Wind | 251 |
| Diverse Omeletts und Salzburger Nockerl | 252 |
| Wie mache ich den Teig mürbe? | 255 |
| Sandig - und doch gut | 255 |
| Der Biskuitteig - flaumig und flauschig | 256 |
| Der Strudelteig - einmal wieder selbst gemacht | 256 |
| Der gebrannte Teig | 257 |
| Mit Pilzen zur perfekten Flaumigkeit — der Germteig | 258 |
| K. u. K. - Kekse und Karamell | 259 |
| Rezepte zu diesem Kapitel | 261 |
| Das trauen Sie sich nie - von Molekülen und Gastronomie!?. | 267 |
| Rezepte zu diesem Kapitel | 271 |
| Die Genussformel | 273 |
| Lexikon | 283 |
| Wörterbuch: Österreichisch-Deutsch | 291 |

| | |
|--|-----|
| Literatur | 295 |
| Anhang | 297 |
| Wichtige Temperaturen für die Zubereitung von Speisen | 297 |
| Wichtige Maßeinheiten beim Kochen | 298 |
| Stichwortverzeichnis | 299 |