



ANNABEL LANGBEIN  
**Natürlich kochen!**

# Inhalt

Einführung	6
Aus der Backstube	8
Süße Variationen aus Hefeteig wie Zimtschnecken, außerdem Würstchen in Blätterteig und selbst gebackenes Brot von superschnell bis herrlich knusprig sowie fabelhafte Tartes und Pies.	
Aus dem Gemüsegarten	40
Jahreszeitliche Salate und Beilagen, aromatische Tomatensaucen und -salsas und einige großartige vegetarische Gerichte.	
Direkt vom Bauernhof	120
Herrliche Würzmischungen und Marinaden, pikante Currygerichte, Schnelles aus der Pfanne und behagliche Braten aus dem Ofen.	
Aus See und Meer	168
Selbst geräucherter Lachs, zarte Fischkühlein, knusprig gebratener Tintenfisch, ein ganzer Fisch vom Grill und aromatisch duftende Fischsuppe.	
Aus der Molkerei	216
Rezepte zum Selbermachen von Käse und Eiscreme, luftig-leichtes Sahnegebäck aus Brandteig und verführerische Desserts aus Schokolade.	
Aus dem Obstgarten	250
Vom altmodischen Streuselkuchen über zart schmelzende Panna cotta hin zu gebackenen pochierten Birnen und seidiger Zitronencreme.	
Glossar	313
Register	315
Danksagung	320