

# Sacher

DAS KOCHBUCH  
DIE FEINE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE



Alexandra Winkler (Hg.)

Rezepte: Werner Pichlmaier

Redaktion: Birgit Schwaner

Fotos: Michael Rathmayer

# Inhalt

Seite 6

## *Ein Grandhotel für lukullische Genüsse*

Tradition mit Zukunft:  
Kurze Geschichte der Kochkunst im Sacher

---

Seite 18

## *Nicht nur zum Frühstück*

Vom Ei à la Sacher zum Fiakergulasch:  
Kleine Speisen für jede Tageszeit

---

Seite 42

## *Festliche Eröffnung des Menüs*

Mit Zarenlachsfilet und Bunten Paradeisern:  
Hors d'œuvres

---

Seite 66

## *Fein & kräftig*

Gutes aus dem Suppentopf:  
Klare Suppen · Wiener Suppeneinlagen  
Gebundene Suppen · Kalte gebundene Suppen  
Warme gebundene Suppen

---

Seite 98

## *Gewusst, wie!*

Grundlagenrezepte für jede Küche:  
Fonds · Kalte Saucen · Warme Saucen · Teige  
Farce & Beize · Gewürzmischungen · Pestos  
Chutneys · Selbst Eingelegtes

---

Seite 122

## *Hauptsache Beilage*

Salate, Knödel, Gemüse & Co: was satt macht und beglückt:  
Salate · Sättigungsbeilagen  
Sättigungsbeilagen mit Gemüse

---

Seite 140

## *Salonbeuschel gefällig, Madame?*

Vom Erdäpfelgulasch bis zum Kalbsbries:  
Zwischengerichte nach „Sacher“-Art  
Acht Klassiker · Neue Sacher-Küche

Seite 164

## *Fleischlose Vielfalt*

Vegetarisches aus dem Sacher:  
zwanglos oder fürs Gästediner

---

Seite 202

## *Neusiedler Zander trifft Jakobsmuschel*

Fisch & Meeresfrüchte:  
leicht, gesund, mit Finesse und Pep

---

Seite 232

## *Vom Maître de Cuisine empfohlen*

Traditionell bis innovativ:  
Hauptspeisen mit Wiener Charme  
Geflügel · Kalb · Rind · Schwein · Lamm · Wild

---

Seite 296

## *Ein frischer Gruß aus der Patisserie*

Süßes für jede Lebenslage:  
Klassische Torten · Kuchen, Schnitten und Strudel  
Warme Mehlspeisen · Kekse · Gelees · Pralinen  
Makronen · Süßes im Gläschen  
Gefrorene Köstlichkeiten  
Kreative Sacher-Patisserie

---

Seite 390

## *Gäste bewirten mit Stil*

Die besten Tipps für gute Gastgeber

---

Seite 394

## *Glossar*

Erste Hilfe beim Küchenlatein

---

Seite 396

## *Register*