

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort zum 32. Auflage	6
Die Autorinnen	6
Geleitwort	7
Kochlehre	9
Wissenswertes für das praktische Kochen	10
Hygiene in der Küche	10
Vorbereitende Arbeiten	10
Arten des Garmachens	11
Schalttabelle für den Elektroherd/Heißlufttherd	13
Bindemittel	15
Lockerungsmittel	16
Richtiges Würzen und Abschmecken	16
Anrichten	17
Verwertung von Resten	17
Wirtschaftliche Überlegungen	18
Hinweise für die Zusammenstellung von Speisefolgen	18
Küchenausdrücke	19
Erklärungen österreichischer Ausdrücke	21
Mengenberechnung	24
Maße und Gewichte	25
Abkürzungen	25
Fettarten	25
Nahrungsmittel, bewertet nach Kalorien und Joule	26
Grundrezepte für 4 bis 6 Personen	29
Tropfteig	30
Nockerlteig	32
Nudelteig	34
Strudelteig	36
Kartoffelteig	38
Biskuitteig	40
Ölkuchenmasse/Ölbiskuit	41
Mürbteig	42
Backpulverteig – Rührteig	44
Sandmasse	46
Brandteig	48
Blätterteig	50
Topfenbutterteig	51
Germteig	52
Germbutterteig – Plunderteig	53
Germmürbteig – Brioche	53
Eiweißmasse	54
Mayonnaise	56

Vorspeisen und Toasts	57
Kalte Vorspeisen	58
Warme Vorspeisen.....	69
Toasts.....	70
Suppen	73
Klare Suppen	74
Einlagen für klare Suppen.....	75
Gebundene Suppen	86
Fleischgerichte	99
Die Bedeutung des Fleisches für die Ernährung	100
Aufbewahrung	100
Schweinefleisch.....	108
Rindfleisch.....	118
Kalbfleisch	124
Wildbret und Wildgeflügel	128
Schaf-, Lamm-, Kitz-, Kaninchenfleisch	132
Geflügel	134
Innereien.....	140
Grillgerichte	143
Womit wird gegrillt?	144
Wie wird gegrillt?	144
Was kann gegrillt werden?	144
Grillsaucen.....	154
Fleischmischgerichte	157
Fischgerichte	173
Gemüsegerichte	179
Beilagen, Saucen, Salate und Kompotte	191
Beilagen mit Kartoffeln.....	192
Reis als Beilage.....	195
Saucen.....	197
Salate	200
Kompotte.....	205
Einfache Speisen	207
Germ- und Vollkorngebäck	229
Germgebäck	230
Vollkorngebäck.....	247
Bäckereien und Kuchen	251
Praktische Hinweise für das Backen von Bäckereien und Kuchen.....	252

Biskuitteig.....	252
Backpulverteig - Rührteig.....	260
Mürbteig.....	266
In Fett gebackene Mehlspeisen.....	279
Lebkuchenteig.....	281
Sandmasse.....	286
Brandteig.....	288
Butter- oder Blätterteig.....	289
Eiweißmasse.....	290
Kleine schmackhafte Süßigkeiten.....	294
Torten	299
Praktische Hinweise für das Backen von Torten.....	300
Cremen	315
Praktische Hinweise für das Zubereiten von Cremen.....	316
Gekochte Cremen.....	316
Warm geschlagene Cremen.....	320
Rohe Cremen.....	321
Cremen zum Füllen von Torten, Schnitten und Rollen.....	324
Glasuren	327
Praktische Hinweise für das Zubereiten von Glasuren.....	328
Milchmixgetränke - Bowlen	331
Milchmixgetränke.....	332
Bowlen.....	333
Eis	335
Schonkost	339
Suppen.....	340
Leichte Fleischgerichte und leichte Gemüsegerichte.....	341
Leichte Mehlspeisen.....	342
Mehlspeisen für Diabetiker.....	344
Vorratshaltung	347
Haltbarmachen von Obst.....	348
Haltbarmachen von Gemüse.....	352
Zubereitung von Würsten.....	354
Tiefgefrieren von Lebensmitteln.....	355
Servierkunde	359
Der festliche Tisch, die Festtafel.....	363
Allgemeines für das Service.....	364
Benahmen bei Tisch.....	365
Rezeptregister	367