

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort zur 10. Auflage	10
Vorwort des Verlags zur 10. Auflage.....	11
Einleitung	12
Hinweise zur Benützung des Kochbuchs	13
Grundsätze für die Zubereitung der täglichen Mahlzeiten	14

Suppen

Klare Suppen	15
Suppen mit Einlagen	16
Gebundene Suppen	18
Suppeneinlagen.....	26

Gemüse

Salate	31
Gekochte Salate	32
Rohsalate	34
Gedünstetes Gemüse.....	38
Eingebranntes Gemüse	40
Abgeschmalztes Gemüse	42
Soßen.....	43
Gebackenes/Gebratenes Gemüse	46
Hülsenfrüchte	46

Fleischspeisen

Die Fleischteile des Schweines und ihre Verwendung	48
Rezepte mit Innereien vom Schwein	50
Rezepte mit Schweinefleisch.....	53
Die Fleischteile des Rindes und ihre Verwendung	58
Rezepte mit Innereien vom Rind	60
Rezepte mit Rindfleisch.....	62
Die Fleischteile des Kalbes und ihre Verwendung	68
Rezepte mit Innereien vom Kalb.....	70
Rezepte mit Kalbfleisch	72
Die Fleischteile von Ziege und Schaf und ihre Verwendung	76
Rezepte für Ziegen- und Schaffleisch	77
Rezepte mit Kaninchenfleisch	80
Die Zubereitung von Wildbret	80
Rezepte mit Geflügel und Wildgeflügel.....	82

Die Zubereitung von Fischen

Süßwasserfische	89
Seefische (Meeresfische)	91

Die Verwendung von Pilzen

Rezepte mit Pilzen.....	93
-------------------------	----

Beilagen zu Fleisch- und Gemüsegerichten

Beilagen aus Kartoffeln, Mais, Reis	95
Hauptspeisen, die auch als Beilagen verwendet werden können.....	97

Haupt- und Mehlspeisen

Nudelteig	98
Strudelteig.....	101
Germteig.....	103
Das Brotbacken	118
Kartoffelteig.....	120
Mürbteig	124
Biskuitteig.....	135
Nockerlteig.....	140
Backpulverteig	141
Tropfteig.....	146
Blätter- oder Buttermteig.....	149
Brandteig	153

Verschiedene andere Hauptspeisen

Knödel, Nockerl, Fettgebackenes	155
Kartoffeln, Nudeln, Gemüse	162
Aufläufe.....	169
Milchspeisen	170
Schnellgerichte, Wurst- und Eierspeisen.....	172
Kleine kalte Gerichte.....	173
Brotaufstriche.....	176

Torten

Torten aus Biskuit- oder biskuitähnlichem Teig	179
Torten aus Backpulverteig.....	183
Torten aus Mürbteig.....	184
Verschiedene andere Torten.....	187

Süßspeisen

Eiweißverwertung	190
Roggenmehlrezepte.....	193
Verschiedene Bäckereien und Konfekt.....	199
Kompotte	202
Das Kochen (Spinnen) des Zuckers.....	204
Glasuren.....	204

Cremes, Gefrorenes und ähnliche Nachspeisen.....	208
--	-----

Liköre und Getränke

Herstellen von Likören und Getränken	216
--	-----

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln

Das Lagern.....	221
Das Tiefkühlen von Lebensmitteln	224
Tiefkühlen allgemein	224
Einfrieren von Fleisch.....	225
Einfrieren von Obst	226
Einfrieren von Gemüse	227
Einmachen und Einkochen – Lebensmittel langfristig konservieren	228
Einkochvarianten – auf dem Herd, im Backofen oder in Twist-Off-Gläsern	229

Das Haltbarmachen von Fleisch	232
Das Haltbarmachen für kürzere Zeit.....	232
Beizen (trocken und nass).....	232
Das Haltbarmachen für längere Zeit	232
Einsuren (nass, trocken, heiß).....	232
Selchen	233
Westfälische Art.....	234
Die Konservierung von Fleisch in Gläsern	234

Das Haltbarmachen von Obst, Garten- und Waldbeeren

Das Dörren.....	237
Das Herstellen von Marmelade	238
Das Einwecken von Obst und Beeren	247
Die Saftgewinnung aus Obst und Beeren	250
Süßmost/Säfte	251
Die Obstwein- und Likörbereitung.....	253
Das Herstellen von Gelee	257
Das Haltbarmachen von Früchten in Essig-Zucker-Lösung.....	258
Das Haltbarmachen von Obst in Alkohol	259

Das Haltbarmachen von Gemüse

Das Dörren und Trocknen von Kräutern und Gemüse.....	260
Einlegen in Essig	262
Bereiten von Gärgemüse (Milchsäuregärung)	265
Das Einwecken von Gemüse.....	267

Das Haltbarmachen von Eiern	269
Das Haltbarmachen von Pilzen.....	270

Das Essigbereiten

Essigrezepte	272
--------------------	-----

Heimische Gewürzkräuter

Heimische Gewürzkräuter, Tabelle	274
--	-----

Krankenkost

Suppen	277
Suppeneinlagen.....	280
Fleischspeisen	280
Haupt-, Zu- und Mehlspeisen.....	282
Getränke und leichte Speisen.....	284

Anhang

Eigene Rezepte	286
Glossar Österreichisch – Deutsch	292
Glossar Deutsch – Österreichisch	297
Alphabetisches Rezeptverzeichnis	302