

Mein Erfolgsrezept > 9 Die kleine Geschmacksschule > 10 Mach die Küche zum Spielplatz > 14

1 Warum schmeckt mir das?

Darum geht's: Ur-Instinkte, die heute noch wirken. Design beim Essen, das die Sinne anspricht. Ideen zum Selbermachen.

- -- Duft > 18
- -- Farbe > 22
- -- Form > 26
- -- Gefühl > 30
- -- Überraschung >34

2 Wie Kaufe ich schlau ein?

Darum geht's: Wissenswertes für den Einkaufszettel

- -- Jahreszeiten > 40
- -- Vielfalt > 42
- -- Fischfang > 44
- -- Zuckeralarm > 46
- -- Wasserverbrauch > 48
- -- Müllvermeidung > 50

3 Was gehört in die küche?

Darum geht's: Werkzeug und Vorrat mit denen das Essen schnell auf dem Tisch steht

- -- Messer & Co. > 54
- -- Vorrat anlegen > 56
- -- Clever würzen > 58
- -- Vorrat aufbewahren > 60
- -- Wegwerfen vermeiden > 62

4 Was passiert beim kochen?

Darum geht's: Chemiewissen gegen Kochpannen

- -- Basen und Säuren erkennen > 66
- -- Salatsoße machen > 68
- -- Butter herstellen > 69
- -- Kuchen backen > 70
- -- Brot rösten > 71
- -- Ketchup einwecken > 72
- -- Karamellbonbons kochen > 74
- -- Calciumphosphat auflösen > 75

5 was mache ich damit?

Darum geht's: Hokuspokus ... mit den gleichen Zutaten unterschiedliche Gerichte zaubern

Die Tomate: -- Tomatensalat > 78

-- Ofentomaten > 79 -- Bruschetta > 80

Die Möhre: -- Möhrensuppe > 82

-- Antipasti > 84 -- Möhrensalat > 84

Das Ei: -- *Rührei* > 86 -- *Spiegelei* > 87

-- Eier in Senfsoße > 87

Das Mehl: -- Pfannkuchen > 88 °

-- Tassenkuchen > 89 -- Mürbeteig > 90

-- Quiche > 91 -- Obsttarte > 91

Die Kartoffel: -- Suppe > 92 -- Pellkartoffeln > 94

-- Bratkartoffeln > 94 -- Kartoffelsalat > 94

Die Milch: -- Pudding > 96 -- Himbeer-Lassi > 97

6 Was koche ich heute ?

Darum geht's: Rezepte, die gute Laune machen – erst beim Kochen, dann beim Essen

- -- Der Salat > 100
- -- Die Tomatensoße mit Nudeln > 102
- -- Das Apfelmus > 106
- -- Der Holundersirup > 108
- -- Der Schokoladenkuchen > 112
- -- Die Waffeln > 116
- -- Die Pizza > 118
- -- Die Hühnersuppe > 122
- -- Die Frikadellen > 126
- -- Die Pommes frites > 128
- -- Die Linsensubbe > 130
- -- Das Gratin > 132
- -- Der Kräuterguark > 134
- -- Das Omelett > 136
- -- Der Milchreis > 138
- -- Das Pflaumenmus > 140

7 Wie werde ich küchen profi? Darum geht's: Im kleinen

Küchen-Abc gibt's praktische Hilfe

> 144