

INHALT

BEVOR SIE LOSLEGEN

Das kleine Küchen-1 x 1	5
Kniffe rund ums Abwiegen und Garen	
Schnell und lecker – Die flotte Küche	6–9
Ideen für Ei und Pasta	



SUPPEN

Minestrone	10
Spargelsuppe	12
Blumenkohlsuppe	14
Zucchini-Spinat-Suppe	16
Knoblauchsuppe mit Ei	18
Borschtsch	20
Soljanka	22
Rinderbrühe	24
Thai-Fischeintopf	26



SALATE & VORSPEISEN

Schichtsalat	28
Waldorfsalat	30
Feldsalat mit Speck	32
Roter Heringssalat	34
Carpaccio	36
Thunfisch-Carpaccio	38
Vitello tonnato	40
Räucherlachstatar	42
Club-Sandwich	44
Tortilla mit Tomaten	46

FLEISCH



Zürcher Geschnetzeltes.....	48
Ragout fin.....	50
Szegediner Gulasch	52
Rehrücken	54
Coq au vin.....	56
Lasagne bolognese	58
Maultaschen	60
Moussaka	62

FISCH



Matjes	64
Fischfrikadelle	66
Seelachsfilet	68

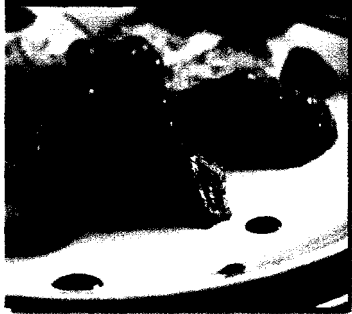
Hamburger Pannfisch	70
Neujahrskarpfen	72
Miesmuscheln.....	74
Spaghetti vongole	76
Jakobsmuscheln.....	78
Fischpaella	80

VEGETARISCHES & BEILAGEN



Kartoffelgratin.....	82
Gemüsequiche	84
Pilz-Tarte	86
Auberginenauflauf.....	88
Gebackenes Gemüse	90
Schmorgurken.....	92
Risotto mit Steinpilzen	94
Spinatravioli	96
Spaghetti mit Pesto	98
Tagliatelle m. Gorgonzola...	100
Stampfkartoffeln	102

SÜSSES



Rote Grütze.....	104
Crème brûlée	106
Mousse au chocolat	108
Panna cotta	110
Arme Ritter.....	112

KUCHEN



Butterkuchen	114
Blaubeermuffins.....	116
Rhabarberkuchen.....	118
Sachertorte	120
Stichwortregister	122