

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	4
KOCH- UND BACKUTENSILIEN	8
GRUNDWISSEN	12
Ablöschen	12
Abschrecken	12
Ansämen	12
Auslassen (Speck)	12
Buttermilch	13
Dämpfen	13
Essig	13
Fettigkeiten	13
Fleisch	14
Kartoffeln	18
Kühlen	18
Mehl	18
Panieren	19
Paprikaschoten	19
Schalotten/Zwiebeln	19
Senf	20
Schmoren	20
Soße.....	20
Stärkemehl	20
Tomaten häuten	21
Vanilleschote.....	21
Zitronensäure.....	21

Grundlagen	22
Salzkartoffeln	23
Bratkartoffeln	24
Pommes frites	25
Pellkartoffeln	26
Kartoffelbrei.....	27
Reis	28
Risotto.....	29
Teigwaren: Makkaroni, Spaghetti, Nudeln & Co.	30
Eier kochen	31
Spiegeleier.....	32
Rühreier	33
 HINWEISE ZUM BUCH	 34
 GERICHTE UNTER 1,50 € PRO PERSON	 40
 Reisgerichte	 40
Reis mit Wiener Würstchen und Tomatensoße.....	41
Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus	42
Milchreis mit Pflaumen	43
Gefüllte Paprikaschoten mit Reis und Tomatensoße	44
Reispfanne	46
Brühreis mit Hähnchen	48
Letscho mit Reis.....	50
Risotto mit Gemüse und Pilzen	51
 Kartoffelgerichte	 52
Gefüllte Paprikaschoten mit Salzkartoffeln	52
Kartoffelpuffer	54
Tante-Anna-Kartoffeln mit Spiegelei	55
Bratkartoffeln, Rührei und Salat	56

Beschamelkartoffeln	58
Jägerschnitzel (sächsische Art)	59
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	60
Pommes frites mit Schnitzelstreifen und Ketschup	61
Kasslerpfanne mit Sauerkraut und Kartoffeln	62
Kartoffelomelett	63
Buttermilch-Kartoffeln in 2 Varianten	64
„Falscher Hase“ (Wiegebraten) mit Kartoffeln und Rotkraut	66
Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen.....	68
Pellkartoffeln und Leberwurst	69
„Tote Oma“	70
Pellkartoffeln mit Schinkenquark.....	71
Blumenkohl mit Kartoffeln, Schinken und Hollandaise	72
Schinken mit Salzkartoffeln und Spargel	73
Fisch im Bratschlauch mit Kartoffelbrei und Zwiebeln.....	74
Hühnerfrikassee mit Kartoffeln oder Reis.....	76
„Faule Eier“	78
„Verlorene Eier“ mit Petersilienkartoffeln	79
Spinat, Kartoffeln und Spiegelei	80
Blumenkohlschnitzel mit Kartoffeln und zerlassener Butter	82
Kartoffelbrei mit Bratwurst und Sauerkraut	83
Beefsteak, Kartoffelbrei und Bohnen.....	84
Leber mit Kartoffelbrei und Zwiebeln	85
Mehl- und Milchspeisen, Nudeln & Co.	86
Eierkuchen	87
Quarkkeulchen.....	88
Buttermilchsuppe	90
Buttermilchsuppe mit Birnen	91

Schinken im Schlafrock (Eierkuchen mit Schinken)	92
Haferpuffer	93
Milchsuppe.....	94
Griß mit Kirschen.....	95
Klimpern oder Kleckerkliepen mit Sauerkirschen	96
Rote Grütze mit Vanillesoße	97
Vanillesoße und Buchteln	98
Brühnudeln	99
Makkaroni mit Jagdwurst und Tomatensoße	100
Makkaroni mit Schinken und Käse	101
Spaghetti Bolognaise.....	102
Brotsuppe.....	103
Eintöpfe	104
Porreeeintopf	105
Kartoffelsuppe mit Knoblauchwürsten	106
Möhreneintopf	108
Kohlrübeneintopf.....	109
Linsen, süß-sauer, mit Blutwurst	110
Bohneneintopf	111
Gerichte der Saison.....	112
Obstkalender.....	113
Hefeklöße mit Heidelbeeren und Vanillesoße	114
Holunderbeersuppe mit Zwieback	116
Buttermilchkaltschale mit Früchten.....	118
Griß mit Himbeeren	119
Semmelauflauf mit Äpfeln	120
Vanillesuppe mit Rhabarber	121

SONNTAGSBRATEN – 122

Gerichte bis 2,59 € pro Person 122

Senfkaninchen mit Speckklößen und Sauerkraut	123
Kaninchen mit Kartoffeln und Rotkraut	126
Cordon blue mit Kartoffelbrei und Gemüse	128
Rumpsteaks mit Kartoffelbrei und Zwiebeln	130
Straußensteaks mit Kroketten und Gemüse in Mehlschwitze	132
Schnitzel, Kartoffelbrei und Zuckermais	134
Hirschgulasch mit Semmelknödel und Pilzen.....	136
Rouladen mit Kartoffelklößen und Rotkraut.....	138
Hammel mit Kartoffeln und grünen Bohnen	140
Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und Pilzen	142
Sauerbraten mit Klößen und Rotkraut	144
Pilzgulasch mit Makkaroni	146
Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	148
Schweinebraten mit Ananas-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	150
Eisbein mit Kartoffeln und Sauerkraut	152
Schweineschmorbraten in Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelklößen	154

Spartipp für die Feiertage 157

Ein sparsames 4-Tage-Gericht für 4 Personen.....	158
--------------------------------------------------	-----

Knödel, Klöße und Kroketten 165

Klöße	166
Kroketten	167
Rohe Klöße.....	168
Speckklöße	169
Kartoffelklöße	170
Hefeklöße	171

Semmelknödel	172
Klöße, Halb und Halb	173
Beilagen	174
Zuckermais.....	174
Geschmorte Zwiebelringe	175
Mischgemüse	176
Pilze.....	177
Grüne Bohnen.....	178
Butterbohnen	179
Rotkraut	180
Sauerkraut.....	182
Spargel	183
Schwarzwurzel	184
SOSSEN, HERZHAFT UND SÜSS	185
Herzhafte Soßen	186
Bratensoße	186
Sahnesoße	188
Käsesoße	189
Hollandaise	190
Senfsoße	191
Frikasseesoße	192
Mehlschwitze	193
Tomatensoße.....	194
Soße Bolognaise	195
Süße Soßen	196
Himbeersoße.....	196
Vanillesoße, selbst gemacht	197

Schokoladensoße	198
Schokoladen-Mandelseße.....	199
Schokoladensirup	200
Erdbeersirup	201
MAYONNAISEN & CO.	202
Mayonnaise	203
Leichte Orangenmayonnaise	204
Orangen-Remoulade	205
Remoulade für Gurkensalat	206
Joghurt-SalatsöÙe	207
SALATE	208
Grüner Salat	208
Möhrensalat	209
Eiersalat	210
Nudelsalat	211
Einfacher Kartoffelsalat	212
Kartoffelsalat.....	213
Kartoffelsalat mit Deli-Gurke	214
Pesto-Kartoffelsalat	216
Warmer Kartoffelsalat	217
Tomatensalat	218
Gurkensalat.....	219
NACHTISCH UND ZWISCHENMAHLZEITEN	220
Schokoladenpudding mit VanillesöÙe	221
Joghurt mit Amaranth	222
Obstsalat	223

Quark mit Erdbeeren	224
Apfelsinenschälchen	225
Apfelmus	226
Grieß-Dessert mit Himbeeren und Preiselbeeren	227
Kirschkompott	228
Birnenkompott.....	229
Pflaumenkompott	230
Rhabarberkompott	231

FRÜHSTÜCK UND ABENDBROT 232

Deftiges Bauernfrühstück	233
Mehlsuppe.....	234
Apfelsinen-Joghurtschälchen	235
Haferflocken-Früchtemüsli	236
Haferflockensuppe	237
Porridge	238
Butterschnitte und Birnen	239
Butterschnitte und Salat	240
Leberwurstaufstrich	241
Käseaufstrich	242
Knoblauch-Quarkaufstrich	243
Bratenbrot und Pilze	244
Bratenbrot.....	245
Eierbrot	246
Lochschnitte mit Ei	247
Käseroulade auf Schwarz- oder Weißbrot	248
Karlsbader Schnitte	249
Camembert in Preiselbeersöße	250
Spargeltoast	251
Italienische Puffer	252

Marmeladen, Konfitüren, Schokoladenaufstrich & Co.	254
Erdbeermarmelade	256
Apfelmarmelade.....	257
Pflaumenmus	258
Erdbeer-Johannisbeer-Marmelade	260
Pfirsich-Melone-Konfitüre.....	261
Waldbeerenmarmelade.....	262
Heidelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Gin und Mandelsplittern	263
Feiner Schokoladenaufstrich	264
Nougataufstrich	265
 WENN GÄSTE KOMMEN	266
 Rumtöpfe.....	266
Rumtopf querbeet	267
Himbeer-Ananas-Rumtopf	268
 Bowle	269
Rumtopfbowle	270
Erdbeerbowle	271
Ananasbowle	272
Melonenbowle	273
Kinderorangenbowle	274
Kalte Ente	275
 Eierlikör einmal selbst gemacht	276
Eierlikör	277
 Kleine Dekorations-Ideen	278
Butter mit Halbmond-Rauten	279

Butterschweinchen, -sternchen usw.	279
Butter-Weintraube	280
Uhr	281
Eierigel	282
Fischplatte.....	283
Käseplatte	284
Salatplatte	285
Geflügelplatte	286
Wurstplatten gestalten	287
Radieschenmäuse	288
Tomatenkörbchen	289
Fliegenpilz	290
Servietten falten	291
Heiße Getränke für kalte Tage	292
Tee mit Rum	292
Grog	293
Kaffee, französisch	293
BACKEN	294
Utensilien zum Backen	296
Für Anfänger:	
Kuchen und Torte aus Fertigmehl	298
Nusskuchen mit Guss	299
Rosinenkuchen mit Schokoladenguss	300
Ananastorte	301
Ohne zu Backen	304
Lukullus	304
Erdbeertorte.....	305

Für Fortgeschrittene:

Kuchen und Torten selbst gemacht 308

Der Backpulverteig	308
Rosinenkuchen	309
Nusskuchen (ohne Fett)	
mit Zimtguss	310
Marmorkuchen	312
Rührkuchen	314
Die Sandmasse.....	315
Sandkuchen	316
Sandkekse	317
Der Hefeteig	318
Rosinenbrötchen	319
Der Blechkuchen	320
Pflaumenkuchen	321
Rhabarberkuchen	323
Die Biskuitmasse	326
Biskuitrolle	326
Sachertorte	328
Zupftorte	330
Weihnachtskuchen mit Zitronenglasur	332
Pfefferkuchen	334

Füllungen und Naschereien 336

Buttercreme	337
Fruchtcreme.....	338
Kakaocreme	339
Schokoladen-Kaffeecreme	340
Feine Zitronencreme	341
Quarkfüllung	342
Pikante Käsecreme	343

Nougatcreme/Nougat	344
Marzipan	345
Schmätzchen	346
Krokant	348
Karamell-Bonbons	350
Karamell	352
Zuckerei	353
Einfache Zucker-Bonbons	354
Holunderbeer-Bonbons	355
Glasuren	356
Zuckerglasur	357
Zitronenglasur	357
Zimt-Fettglasur	358
Schokoladen-Fettglasur	358
EIS, EISGETRÄNKE UND MILCHSHAKES	359
Mokka-Eisbecher mit Marzipan, Rumtopfrüchten, Schlagsahne und Schokoladen-Mandelsoße	360
Nusseis mit Schokoladensirup	362
Schokoeis mit Mandel-Krokant und Eierlikör	364
Vanille-Eis mit Erdbeeren, Schlagsahne und Erdbeersirup	366
Vanille-Rieseneisbecher mit roten Johannisbeeren, Schlagsahne und Eierlikör	368
Kalte Getränke für heiße Tage	370
Eistee	370
Schoko-Vanille-Shake	371
Erdbeer-Milchshake	372
Erdbeermilch	373

Bananenmilch mit Sahnehäubchen	374
Bananen-Joghurt-Shake	375
ANHANG	377
Gewürze	378
Was nimmt man wofür?	378
Checkliste Zutaten	383
INHALTSVERZEICHNIS	386
Impressum	400