

Vorwort

Dies ist nun die dritte Auflage meines Kochbuchs, das ich vor über vierzehn Jahren erstmals zusammengestellt habe. Es versammelt alte Familienrezepte, eigene Kreationen, von mir nach fremden Rezepten Ausprobiertes und Gerichte, die mir vorgesetzt wurden, und die ich dann nachempfunden habe.

Zu den vorhandenen sind noch einmal ca. achtzig neue Rezepte hinzugekommen.

Bei den meisten Rezepten habe ich diesmal Fotos integriert. Ich hoffe, es gefällt.

Als neues Kapitel habe ich „Dips und Chutneys“ aufgenommen

Das Gliedern nach gängigen Begriffen, wie ich sie im Inhaltsverzeichnis verwende, hat immer noch den einen, hoffentlich tolerablen, Nachteil, dass ein Gratin nicht unter ‚Vegetarisches‘ aufgeführt ist, obwohl das genauso gut ginge. Ein ‚Salat‘ als kleine Portion ist natürlich auch eine ‚Vorspeise‘, genau so ergeben zwei Marillenknödel eine gute ‚Nachspeise‘, sind aber unter ‚Vegetarisches‘ aufgeführt.

In meiner Kindheit waren Buchteln, Marillenknödel oder Kaiserschmarrn vollwertige Mahlzeiten. ‚Süßmäuler‘ halten es noch heute so.

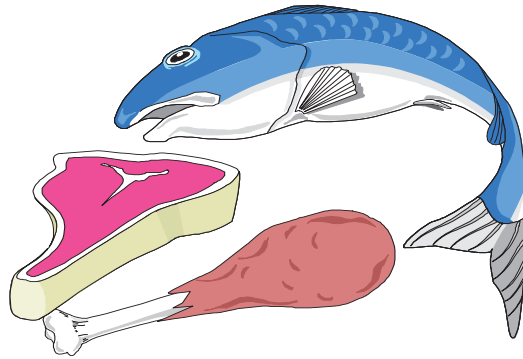
Wer dieses Büchlein studiert und es ein paar Mal durchblättert, wird bald seine Favoriten finden und die Rezepte zu handhaben wissen. Sollten sich Fehler eingeschlichen haben, Beschreibungen nicht leicht verständlich sein oder sich Fragen ergeben, so bitte ich um eine Mitteilung. Auch eigene ergänzende Anregungen sind mir immer willkommen.

Nun viel Spaß, zunächst beim Lesen und dann hoffentlich beim Nachkochen.

Bad Reichenhall

Dezember 2014

Inhalt



	Seite
Vorwort	3
Antipasti	7
Vorspeisen	27
Salate	37
Suppen	53
Fisch und Krustentiere	83
Geflügel	109
Fleischgerichte	125
Innereien	163
Saucen und Dressings	177
Dips und Chutneys	205
Beilagen	217

Gemüse und Vegetarisches	229
Eintöpfe	261
Aufläufe und Gratins	279
Pizze, Pasta und Risotti	289
Nachspeisen	305
Kuchen und Gebäck	347
Glossar	389
Rezeptverzeichnis	393