

# Kochen und Backen nach Grundrezepten

Illustrierte Ausgabe

Bearbeitet von  
Luise Haarer

1. Auflage 2015. Taschenbuch. 366 S. Paperback  
ISBN 978 3 8340 1230 2  
Format (B x L): 17 x 24 cm  
Gewicht: 739 g

[Weitere Fachgebiete > Sport, Tourismus, Freizeit > Freizeit & Lifestyle: Allgemeines](#)

schnell und portofrei erhältlich bei

The logo for beck-shop.de features the text 'beck-shop.de' in a bold, red, sans-serif font. Above the 'i' in 'shop' are three red dots of varying sizes, arranged in a slight arc. Below the main text, the words 'DIE FACHBUCHHANDLUNG' are written in a smaller, red, all-caps, sans-serif font.

**beck-shop.de**  
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung [beck-shop.de](http://beck-shop.de) ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

# INHALT

Allgemeines über die Ernährung . . . . .	7	Das Obst . . . . .	200
Regeln für die Zusammenstellung von Mahlzeiten . . . . .	11	Das Haltbarmachen auf alther- gebrachte bewährte Art . . . . .	201
Das Garmachen der Speisen . . . . .	11	Das Eindünsten . . . . .	202
Praktische Winke zum Sparen . . . . .	13	Das Herstellen von Marmeladen . . . . .	208
Die Gewürze und das Würzen . . . . .	15	Das Herstellen von Fruchtgelees . . . . .	215
Suppen . . . . .	17	Das Haltbarmachen von Gemüse auf althergebrachte bewährte Art . . . . .	220
Klare Suppen . . . . .	20	Sauersüße Früchte . . . . .	222
Gebundene Suppen . . . . .	23	Das Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Kälte . . . . .	225
Süße Suppen . . . . .	28	Das Backen . . . . .	228
Kaltschalen . . . . .	29	Regeln für die Behandlung des Backofens . . . . .	228
Die Speisefette . . . . .	31	Der Sauerteig . . . . .	229
Soßen . . . . .	32	Die Hefe . . . . .	230
Ölsoßen (Mayonnaisen) . . . . .	37	Hefengebäck . . . . .	233
Vorspeisen . . . . .	40	Das Fett als Lockerungsmittel . . . . .	253
Gemüse . . . . .	42	Echter Blätterteig . . . . .	255
Salate . . . . .	51	Mürbteige . . . . .	264
Hülsenfrüchte . . . . .	61	Verbilligte Mürbteige . . . . .	268
Pilze . . . . .	63	Echtes mürbes Kleinbackwerk . . . . .	271
Fleisch . . . . .	65	Das Ei als Lockerungsmittel . . . . .	274
Regeln für das Braten von Fleisch . . . . .	67	Kleinbackwerk mit ganzen Eiern . . . . .	274
1. Das Rindfleisch . . . . .	68	Kleinbackwerk mit Eiweiß . . . . .	278
2. Das Kalbfleisch . . . . .	74	Die künstlichen Lockerungsmittel . . . . .	282
3. Das Schweinefleisch . . . . .	82	Kleinbackwerk mit künstlichen Lockerungsmitteln . . . . .	284
4. Das Hammelfleisch . . . . .	87	Flache Kuchen . . . . .	288
Fleischteig . . . . .	89	Gerührte Kuchen . . . . .	295
Innereien der Schlachttiere . . . . .	96	Torten . . . . .	303
Wild . . . . .	101	Glasuren . . . . .	317
Geflügel . . . . .	105	Füllungen für Torten . . . . .	320
Die Fische . . . . .	115	Allerlei leckeres Konfekt . . . . .	321
Das Ei . . . . .	124	Fruchtpasten . . . . .	324
Eier und Eierspeisen . . . . .	125	Leckeres zum Wein . . . . .	326
Die Kartoffeln . . . . .	128	Liköre . . . . .	327
Kartoffelspeisen . . . . .	129	Bowlen, Punsch und Glühwein . . . . .	332
Das Mehl . . . . .	136	Süßweine . . . . .	335
Mehlspeisen . . . . .	138	Das Tischdecken . . . . .	337
Die Milch . . . . .	153	Das Servieren . . . . .	343
Gekochte warme und kalte Milch- speisen . . . . .	155	Das Benehmen bei Tisch . . . . .	346
Speisen mit Brötchen als Grundlage . . . . .	166	Vorschläge für Speisefolgen . . . . .	347
Salzige Reisspeisen . . . . .	169	Vorschläge für die einfache bürgerliche Küche . . . . .	347
Süßspeisen . . . . .	171	Mittagessen für festliche Gelegenheiten . . . . .	349
Speiseeisbereitung . . . . .	181	Vorschläge für fleischlose Mahlzeiten . . . . .	349
Getränke . . . . .	192	Abendessen . . . . .	352
Warme Getränke . . . . .	192	Abendessen für besondere Gelegenheiten . . . . .	355
Mischgetränke . . . . .	194	Sachregister . . . . .	356
Fruchtsirupe . . . . .	197		
Das Herstellen von Fruchtsäften . . . . .	197		
Obstsäfte auf andere Art zubereiten . . . . .	199		