

Inhaltsverzeichnis

Alles über Fleisch	6		
Das Wichtigste beim Genuss von Fleisch ist beste Qualität. Und damit schon die Zubereitung ein Vergnügen wird, gibt es wertvolle Infos, welche Fleischstücke sich wofür eignen, Wissenswertes zum Umgang und zu den Gartechniken.			
Das Beste vom Schwein	8		
Das Beste vom Rind	10		
Das Beste vom Kalb	12		
Das Beste vom Lamm	14		
Gut einkaufen und genießen	16		
Fleisch richtig lagern	18		
Fleisch – gut in Form	20		
Die Kunst des Garens	22		
Die zarteste Versuchung	26		
Suppen & Eintöpfe	28		
Für kalte Tage, für viele Leute, feines Opening oder wärmende Mahlzeit: Heiß und herzhaft schwimmt Fleisch in Consommé, Bouillon, Boh-neneintopf etc. Löffel für Löffel ein Hochgenuss.			
Spezial – Fonds: Die flüssige Basis	34		
Aus der Pfanne	50		
Von Frikadelle bis Steak, vom Kotelett bis Leber – gebraten ist Fleisch eine besondere Delikatesse. Die aromatischen Röststoffe und das saftige Innere machen die Stücke aus der Pfanne zu echten Superstars.			
		Spezial – Hackfleisch: Gehackter Genuss	58
		Spezial – Grillen: Auf die Kohlen, fertig, los!	70
		Aus dem Topf	76
		Das Geheimnis unter dem Deckel ist die scho-nende Zubereitung durch Dämpfen, Pochieren oder Schmoren. Als Tafelspitz, Eisbein oder Ossobuco wird Fleisch zur zartesten Versuchung, seit es Kalb, Lamm, Schwein und Rind gibt.	
		Spezial – Gewürze: Das gewisse Etwas	86
		Aus dem Ofen	100
		Gute Vorbereitung ist alles, den Rest macht der Ofen: Zarte Rindermedaillons, feine Braten oder rustikale Haxen brauchen vor allem ihre Ruhe in der Röhre. Und fertig geschmort werden sie herrlich saftig – garantiert stressfrei.	
		Spezial – Saucen: Am besten gebunden	108
		Kalte Kleinigkeiten	118
		Fleisch kann auch häppchenweise auf Partys und Buffets glücklich machen: zum Beispiel als Terrine, Mousse, Salat oder Pastete – roh zubereitet als Carpaccio oder Tatar.	
		Spezial – Marinieren: Einlegen & wohlfühlen	130
		Glossar	140
		Rezeptregister	141
		Zutatenregister, Sachregister	142
		Impressum	144