



## Die KOCHEN-Rezepte 2007

Hier finden Sie sämtliche 2007 in KOCHEN erschienenen Rezepte **nach Heftausgabe und Heftseite geordnet**. Die Detailrezepte können von registrierten KOCHEN-Abonnenten im [Online-Kochbuch](#) abgerufen werden.

---

[1](#)|[2](#)|[3](#)|[4](#)|[5](#)|[6](#)|[7](#)|[8](#)|[9](#)|[10](#)|[11](#)|[12](#)|[Warenkunde](#)

---

### Heft 1/2

Kabis-Fleischvögel 1-2/15  
 Sellerie-Limonen-Suppe 1-2/17  
 Polenta-„Nudeln“ mit winterlichem Gemüsesugo 1-2/19  
 Gefüllte Zwiebeln mit Rüebli und Speck 1-2/21  
 Dörrbohrentopf 1-2/23  
 Gefülltes Kräuterpoulet 1-2/25  
 „Weisses“ Pouletragout mit Pilzen 1-2/27  
 Gefüllte Pouletbrüstchen an Spinatsauce 1-2/29  
 Würzige Pouletschenkel mit Kartoffeln und Fenchel 1-2/31  
 Blinis mit Rauchlachs 1-2/35  
 Hühnersuppe mit Essiggurken 1-2/37  
 Kabis-Pirogge 1-2/39  
 Wodka-Granatapfel-Sabayon 1-2/42  
 Curry-Rindfleisch mit Gurken-Raita 1-2/47  
 Kartoffel-Erbsen-Curry 1-2/49  
 Lachs-Curry 1-2/51  
 „Grüner“ Kartoffelflan 1-2/53  
 Kartoffelgratin mit Quark und Speck 1-2/55  
 „Doppelte“ Kartoffelsuppe mit Käserahm 1-2/57  
 Kartoffeln im Gewürzsud mit zwei Saucen 1-2/59  
 Gebratener Apfel mit Ziegenfrischkäse auf Nüsslisalat 1-2/61  
 Lammnüsschen mit Schwarzwurzeln an grüner Pfeffersauce 1-2/63  
 Strudeltartelettes mit Mango und Birnen 1-2/65  
 Nüsslisalat mit Frischkäsebällchen 1-2/67  
 Ofenrisotto mit Poulet und Gemüse 1-2/69  
 Schokoladen-Cappuccino 1-2/71  
 Scharfe Würzpaste 1-2/72  
 Caramel-Meringues 1-2/73  
 Salziges Quarkgebäck 1-2/75  
 Orangenschnittchen mit Meringuehäubchen 1-2/79  
 Zweifarbige Grapefruitcreme 1-2/81  
 Zitronen-Himbeer-Charlotte 1-2/83  
 Marinierte Schweinsfiletscheiben mit Pilzen 1-2/84  
 Apfel-Biskuitkuchen 1-2/85  
 Fleischkäse nach Wiener Art 1-2/86  
 Rucola-Risotto mit Mascarpone-Gorgonzola 1-2/87  
 Pouletbrüstchen mit Meerrettich-Apfel-Sauce 1-2/88  
 Grossmutter's Griess-Käse-Auflauf 1-2/89  
 Schokoladen-Panna cotta mit Himbeersauce 1-2/92  
 Zanderfilets aus dem Ofen 1-2/93  
 Kürbisravioli mit Salbeibutter 1-2/96

[Seitenanfang](#)

### Heft 3

Kalbsschnitzel an Pfeffer-Zitronen-Sauce 3/7  
 Crostini mit Hühnerleber 3/8  
 Ananas-Bowle 3/10

Kuchen vom Mont Vully 3/12  
Avocadomousse mit Mais-Chips 3/15  
Portwein-Makkaroni mit Gemüse 3/17  
Birnen aus dem Orangensud 3/19  
Bulgursalat mit Gemüse und mariniertem Feta 3/21  
Radicchio-Nudeln mit Kräutern und Speck 3/23  
Spinat-Wirz-Strudel 3/25  
Pouletbrüstchen im Gemüsedampf 3/27  
Radieschensuppe 3/29  
Rindfleischstreifen mit Litschis 3/31  
Rumpsteak mit Schokoladen-Chili-Butter 3/32  
Rindfleischröllchen mit Spinatfüllung 3/35  
Rindsfiletmedaillons in der Röstkruste 3/36  
Teigwarengratin mit Rindfleisch und Gemüse 3/37  
Im Ofen gebackener Lachs mit Sauerrahm 3/48  
Räucherlachs auf Kartoffelkuchlein 3/48  
Dublin Coddle 3/49  
Guinness-Parfait 3/53  
Gurken-Radieschen-Salat mit Feta und Joghurt 3/57  
Quark-Ricotta-Quiche mit Spinat 3/59  
Penne mit Ziegenfrischkäse und Peperoni 3/61  
Mozzarella im Lattichblatt 3/62  
Tomaten-Tamarinden-Suppe mit Ingwer 3/67  
Crevetten-Kokos-Curry 3/69  
Geeiste Creme von weisser Schokolade und Bananen 3/71  
Hefebällchen mit Pralinenkern auf Zimtzwetschgen 3/73  
Marinierter Saibling auf Couscous in der Bratfolie 3/75  
Seezunge im Blätterteig 3/77  
Egfilets in der Mandelhülle 3/79  
Dörrfrüchte-Caramel-Tiramisù 3/81  
Griess-Mohn-Herzen mit Dörraprikosensauce 3/83  
Dreifarbige Punschkekeln mit Dörrpflaumen 3/85  
Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce 3/86  
Chefsalat mit Chicorée 3/87  
Birnen in der Folie mit Sauerrahmsauce 3/88  
Spaghetti Carbonara auf meine Art 3/89  
Rosmarin-Truthahnschnitzel auf Lauch 3/92  
Kartoffel-Spinat-Suppe mit Curry 3/93  
Überbackene Schweinskoteletts an Käsecreme 3/94  
Orangencreme 3/95  
Champignongratin 3/96  
Kreolischer Reis mit Huhn 3/97

[Seitenanfang](#)

---

## Heft 4

Kohlrabi in Kerbelrahm 4/7  
Blanc Manger mit Erdbeersauce 4/8  
Orangen-Tiramisù 4/12  
Warmer Geisskäse auf Radicchio-Salat 4/15  
Schweinspiesschen mit Salbei 4/17  
Espresso-Semifreddo 4/19  
Italienischer Gemüsesalat mit Mini-Artischocken 4/21  
Bärlauch-Gnocchi 4/23  
Sauerampfer-Spinat-Suppe 4/25  
Pouletbrüstchen mit Pfeffer-Rhabarber 4/27  
„Getrüffelte“ Spaghetti mit weissen Spargeln 4/29  
Gebackener junger Knoblauch 4/31  
Knoblauchcremesuppe 4/33  
Kaninchenragout mit Knoblauch und Oliven 4/35  
Rindshuftplätzchen an roter Knoblauchsauce 4/37  
Red Beans n' Rice 4/46  
Barbecue Shrimps 4/47  
Blueberry & Raspberry Cheese Cake 4/50  
Marinierte Auberginen mit Salat 4/59  
Flo's Gemüse-Capuns 4/61  
Amaretti-Mousse mit Rhabarbersauce 4/63  
Gourmet-Fondue 4/65

Kalbskoteletts mit Pilzen, Speck und Schinken 4/67  
 Marinierte Schweinskoteletts mit Ankeziger 4/69  
 Lammkoteletts mit Olivenbutter und Cherrytomaten 4/71  
 Knusprige Kruska-Häschen 4/75  
 Chicken-Pie 4/77  
 Kohlrabi-Radieschen-Carpaccio mit Rucolasauce 4/79  
 Grüne Frühlings-Minestrone mit Cremolata 4/80  
 Rhabarber-Blechkuchen mit Mohnstreusel 4/83  
 Oster-Quarkterrine 4/84  
 Osterfladen 4/85  
 Warmes Lammcarpaccio 4/86  
 Frühlingsalat mit weissen Bohnen, Morcheln und Cherrytomaten 4/87  
 Rhabarber-Frischkäse-Kuchen 4/88  
 Indisches Eiercurry 4/89  
 Kalbsschnitzel mit Fenchel und Oliven 4/92  
 Gefüllte Champignons mit Frühlingszwiebeln und Speck 4/94  
 Griess-Rahmpudding mit Beerensauce 4/94  
 Gefüllte Hacksteaks an Portweinjus 4/96  
 Quorn-Pfeffer-Grill-Steak mit lauwarmem Spargelsalat 4/97  
 Ceviche 4/96

Seitenanfang

## Heft 5

Pouletwürfel an Liebstockelsauce 5/9  
 Schokoladen-Cheesecake 5/10  
 Falafel 5/12  
 Spinatküchlein 5/14  
 Erbsen-Rüebli-Süppchen 5/17  
 Rindshuftstreifen an Marsalasauc 5/19  
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott 5/21  
 Melonen-Gurken-Salat mit Riesencrevetten 5/23  
 Zucchini-Rucola-Gemüse 5/25  
 Neue Kartoffeln in der Folie mit Rucola-Pesto 5/27  
 Farfalle mit grünem Gemüse 5/29  
 Spargeln an Thonsauce 5/30  
 Orientalischer Reis mit Hackfleisch und Feta 5/33  
 Reistarte mit Kräutern 5/35  
 Reisauflauf mit Lachs 5/36  
 Curry-Lammspiesse 5/45  
 Kalbsröllchenspiesse an Basilikumsauce 5/47  
 Salbei-Pouletspiesse mit Peperoni-Joghurt 5/49  
 Kirschtopf 5/52  
 Zuger Röteli 5/56  
 Chriesi-Chräpfli 5/58  
 Roher Artischockensalat 5/63  
 Artischocken-Zucchini-Suppe 5/65  
 Gefüllte Artischocken 5/67  
 Artischocken-Bohnen-Gemüse 5/69  
 Spargelravioli an Schnittlauchbutter 5/71  
 Forellenfilets auf Erbsen-Speck-Gemüse mit Knoblauchsauce 5/73  
 Gefrorenes Zitronen-Limoncello-Soufflé 5/75  
 Halbgefrorene Zitronencreme mit Cantucci und Erdbeeren 5/77  
 Schokoladen-Himbeer-Bavaroises 5/79  
 Marmorierte Kirschencreme 5/81  
 Seezungenfilets an Vanille-Oliven-Butter 5/82  
 Zweifarbiger Spargelsalat 5/83  
 Rhabarberstrudel 5/85  
 Käsespätzli mit Spinat 5/86  
 Gefüllte Kalbstäschchen an Basilikumsauce 5/86  
 Thonsalat mit weissen Bohnen 5/88  
 Erdbeerschaumcreme 5/88  
 Lauch-Hackfleisch aus dem Wok 5/89  
 Hörnli an Wurst-Basilikum-Sauce 5/92  
 Blumenkohl-Romanesco-Gratin 5/93  
 Zitronenspaghetti 5/97

[Seitenanfang](#)**Heft 6**

Hühnerleberchen mit Lorbeer und Cherrytomaten 6/9  
 Panzanella 6/10  
 Pochierte Eier an Senf-Kräuter-Sauce 6/12  
 Hackfleischgipfeli 6/14  
 Geräuchertes Forellenfilet mit Basilikumsauce 6/17  
 Gebratenes Senf-Lammrack mit gebackenen Tomatenkartoffeln 6/19  
 Himbeergratin 6/21  
 Pouletragout mit Erbsen und Kefen 6/23  
 Gurken-Feta-Salat mit Frühlingszwiebeln 6/25  
 Gebackene Basilikum-Zucchetti 6/27  
 Spargelpastete 6/29  
 Asiatische Krautstielsuppe 6/30  
 Spitzpeperoni mit Ziegenfrischkäse-Risotto 6/33  
 Lammhackfleischbällchen mit kalter Gurkensauce 6/35  
 Poulet-Tortilla-Wraps 6/37  
 Forellen-Riesenravioli 6/39  
 Bohnen-Tomaten-Salat mit Estragon und Kalbsleber 6/49  
 Dill-Kalbfleischkugeln 6/51  
 Lachs-Carpaccio an Kerbel-Zitronen-Sauce 6/53  
 Weincreme 6/56  
 Süßes Törggeribel-Chöpfl mit Beerensauce 6/60  
 St. Galler Klosterkäsekugeln 6/61  
 Tagliatelle mit Kefen an Zitronen-Soja-Sauce 6/67  
 Rucolasalat mit Melonen an Sojadressing 6/69  
 Mariniertes Schweinsfilet auf Spinat an Currysauce 6/71  
 Grillierte Pouletschenkel mit Tomaten-Soja-Dip 6/73  
 Scampi-Safran-Suppe 6/75  
 Gefülltes Pouletbrüstchen mit Peperoni auf Zitronen-Kichererbsen-Püree 6/77  
 Milles-Feuilles mit Kirschen 6/79  
 Melonen-Erdbeer-Granité 6/81  
 Melonen in Kokosmilch 6/83  
 Melonen-Joghurt-Creme 6/84  
 Schweinsfilet mit Balsamico an Tomaten-Vinaigrette 6/86  
 Knoblauchsuppe mit Käsespänen 6/87  
 Erdbeerkonfitüre mit grünem Pfeffer 6/88  
 Kalbsschnitzel an Kräuter-Zitronen-Sauce 6/89  
 Johannisbeercake 6/92  
 Tomaten-Avocado-Salat an Basilikumdressing 6/93  
 Nektarinen-Himbeer-Dessert 6/94  
 Grillzöpfchen mit Senfsauce 6/95  
 Grillierte Maiskolben 6/96  
 Knusperwürste 6/97

[Seitenanfang](#)**Heft 7/8**

Lavendel-Mohn-Parfait mit Aprikosenschaum 7-8/7  
 Gebeizte Rotweinhaxe 7-8/8  
 Milchreisköpfchen mit Johannisbeeren 7-8/10  
 Raclette-Tomaten 7-8/12  
 Italienischer Bohnensalat 7-8/15  
 Marinierte Kalbskoteletts mit Fenchel 7-8/17  
 Erdbeeren Romanoff 7-8/19  
 Grüne Gazpacho mit Schnittlauch-Crostini 7-8/21  
 Sizilianisches Ofengemüse mit Pouletbrüstchen 7-8/23  
 Zucchettifächer mit Kräutern und Mozzarella 7-8/24  
 Tomaten in Zucchetti-Basilikum-Rahm 7-8/25  
 Lattichsalat mit Tomatentartelettes 7-8/26  
 Gefüllte Peperoni 7-8/29  
 Überbackene Pouletbrüstchen 7-8/31  
 Dreifarbiges Peperoni-Antipasto 7-8/33  
 Peperoni-Panna cotta 7-8/35  
 Salat im Glas 7-8/46  
 Tomaten-Oliven-Tapenade 7-8/47  
 Marinierte Pouletbrüstchen mit Zitronen-Oregano-Sauce 7-8/49

Muskat-Coquelets vom Grill 7-8/50  
 Schweinsfilet-Zucchetti-Spiesse an Barbecuesauce 7-8/52  
 Zitronencreme-Tarte mit Himbeeren 7-8/54  
 Rindshuft mit Wok-Gemüse 7-8/64  
 Rindssteak am Kräutersauce 7-8/66  
 Zucchettichüechli 7-8/70  
 Aprikosenkompott mit Mandeln und Amaretto 7-8/73  
 Pfirsich-Fenchel-Chutney 7-8/75  
 Cherrytomaten in Gewürzessig 7-8/77  
 Himbeerkonfitüre mit Zitronengras und Cassislikör 7-8/79  
 Beeren-Strudelkuchen 7-8/81  
 Gestürzte Pfirsichtarte 7-8/83  
 Aprikosen-Kokos-Kuchen 7-8/85  
 Ananasglace 7-8/89  
 Warme oder kalte Suppe von gerösteten Tomaten 7-8/92  
 Sommerlicher Gemüsetopf 7-8/93  
 „Vögelchen“ am Spiess 7-8/95  
 Zwetschgentarte 7-8/96

[Seitenanfang](#)

## Heft 9

Pouletbrüstchen an kalter Basilikumsauce 9/5  
 Basilikumtarte 9/9  
 Champagner-Risotto 9/10  
 Caesar's Salad 9/12  
 Rindscarpaccio mit gebratenen Champignons 9/15  
 Kräuter-Lachs aus dem Ofen 9/17  
 Portwein-Zwetschgen 9/19  
 Tomatentarte mit Kräutersauce 9/21  
 Zucchetti-Tomaten-Salat mit Mozzarella 9/23  
 Sellerie im Knusperhemd mit Spinat und Tomaten 9/25  
 Ebly-Risotto mit Peperoni und Zucchetti 9/27  
 Steinpilz-Kartoffel-Gratin in Oreganorahm 9/29  
 Truthahngeschnetzeltes an Whiskysauce 9/31  
 Marinierte Truthahnbrust mit Salbeibutter 9/33  
 Kleine Truthahnstrudel mit Basilikumsauce 9/35  
 Truthahnragout mit Fenchel an Zitronensauce 9/37  
 Lamm-Tajine mit Kartoffeln und Oliven 9/45  
 Gefüllte Auberginen an Joghurtsauce 9/47  
 Huhn mit Zwiebeln und Mandeln 9/49  
 Spinatsuppe mit Räucherlachsklösschen 9/52  
 Alt-Dresdner Rindfleischtopf 9/57  
 Dresdner Eierschecke 9/58  
 Gefüllte Pastahütchen auf roher Tomatensauce 9/63  
 Gedämpfte Pasta-Frühlingsrollen 9/64  
 Bratwurst-Cannelloni 9/66  
 Zucchetti-Lasagne mit Basilikum 9/69  
 Lachstatar im Zucchettimantel 9/71  
 Kaninchenrollen mit Tomaten und Pinienkernen 9/73  
 Pfirsichtartelettes 9/75  
 Holundergefrorenes 9/77  
 Zwetschgen-Holunder-Konfitüre mit Schuss 9/79  
 Rote Grütze mit Holunder 9/80  
 Enten-Curry mit Gemüse 9/82  
 Tomaten-Clafoutis 9/83  
 Pflaumen- oder Zwetschgensorbet 9/84  
 Kalbskoteletts mit zweierlei Tomaten 9/85  
 Kürbiscremesuppe 9/86  
 Peperoni-Spaghetti mit Basilikum 9/87  
 Pouletbrüstchen mit Käse-Pilz-Haube 9/88  
 Safrancreme mit Pistazien 9/92  
 Scaloppine al limone "Bella Susanna" 9/96

[Seitenanfang](#)

## Heft 10

Gelberbsen an Thymianrahm 10/9  
 Marmor-Gugelhopf 10/10  
 Sanddornsirup 10/12  
 Zucchetti-Mandel-Suppe 10/15  
 Geschnetzeltes Kalbfleisch an Zitronensauce 10/17  
 „Doppelte“ Birnencreme 10/19  
 Pilzpasta 10/21  
 Wirzsuppe mit Kartoffeln und Schinken 10/23  
 Kürbis an Paprika-Rahmsauce 10/25  
 Gefüllte Auberginen mit Curry-Kürbis 10/27  
 Hirsegratin mit Spinat und Tomaten 10/28  
 Pouletrouladen mit Madeirajus 10/31  
 Lammroulade mit Apfelfüllung und Calvadosauce 10/33  
 Gratinierte Spinat-Kartoffel-Roulade 10/35  
 Kürbis-Feta-Rolle 10/37  
 Süsskartoffel-Schaumsuppe mit Kartoffelchips 10/45  
 Mais-Curry-Suppe mit Poulet 10/47  
 Lauchcremesuppe mit Klösschen von geräucherter Forelle 10/48  
 Spätzli nach Art von Bad Osterfingen 10/52  
 Rehmedaillons an Thymian-Rotwein-Jus 10/57  
 Apfelkuchen 10/59  
 Germknödel mit Powidl 10/63  
 Griessauflauf mit Marillenröster 10/65  
 Topfen-Palatschinken 10/67  
 Altwiener Apfelstrudel 10/69  
 Marroni-Spinat-Pasta 10/71  
 Hirschentrecôte mit eingelegten Dörrpflaumen 10/72  
 Birnensorbet mit Champagner-Sabayon 10/74  
 Birnen-Quitten-Strudel mit Zimtrahm 10/77  
 Beschwipste Quitten 10/79  
 Quittenmousse 10/81  
 Lachs auf Senflinsen 10/82  
 Kartoffelpizza 10/83  
 Kaninchenragout mit Balsamico-Zwiebeln 10/84  
 Apfelkuchen mit Sauerrahm 10/86  
 Kalbfleisch-Hacksteaks an Oliven-Joghurt 10/88  
 Penne mit Blumenkohl 10/89  
 Wildschweinkoteletts mit süss-sauren Peperoni 10/92  
 Marronimousse mit Cranberries-Kompott 10/93  
 Trauben-Mandel-Creme 10/97

[Seitenanfang](#)

---

## Heft 11

Kartoffelsuppe mit Meerrettich 11/7  
 Zimtparfait 11/8  
 Pizza mit zweierlei Tomaten 11/13  
 Orecchiette mit Rucola 11/15  
 Würzige Pouletschenkel aus dem Ofen 11/17  
 Warme Apfeltörtchen 11/19  
 Gebratener Sellerie mit Mandeln und Kräutern 11/21  
 Currysuppe von Bodenkohlrabi mit Speckspiesschen 11/23  
 Carpaccio von gebackenen Randen 11/25  
 Kartoffel-Steinpilz-Wähe mit Meerrettichschaum 11/27  
 Rüblicake 11/28  
 Quorn-Geschnetzeltes mit Kürbiswürfeln und Currysauce 11/29  
 Teigwaren-Fenchel-Auflauf 11/31  
 Schweinsfilet-Kartoffel-Gratin 11/33  
 Lachsgratin mit Linsenreis und Gemüse 11/35  
 Lauchgratin mit Wurst und würziger Kruste 11/36  
 Riesencrevetten an feuriger Gemüsesauce 11/45  
 Scampi-Cannelloni an Vanillesauce 11/47  
 Scampi-Risotto mit Sellerie 11/48  
 Chorizo in Rotwein 11/53  
 Bananencake 11/56  
 Pollo con arroz 11/59  
 Dorsch an Schnittlauchsauc 11/63  
 Hasenfilets an Portwein-Rosinen-Sauce 11/65

Kalbfleischvögelchen an leichter Roquefortsauce 11/67  
Pochierte Pouletbrüstchen an Senfsauce 11/69  
Zwiebelcremesuppe mit caramelisierten Zwiebeln 11/71  
Seezungenröllchen auf Winter-Ratatouille 11/72  
Warme Schokoladenküchlein mit Trufflesfüllung 11/74  
Kastanienhonig-Cake mit Baumüssen 11/77  
Honig-Mousse 11/79  
Honig-Ingwer-Parfait 11/80  
Rindfleischstreifen mit Rüebli an Rotweinjus 11/82  
Broccoli und Blumenkohl im Käsehemd 11/83  
Kalbsröllchen mit Spinat 11/84  
Polenta-Auflauf mit Speck und Oliven 11/85  
Marinierter Orangensalat 11/86  
Marinierte Lammchops auf Avocado-Couscous 11/87  
Würzig-scharfe Ofenkartoffeln 11/88  
Saibling im Kräuterrahm 11/89  
Geschmortes Huhn an Wermut-Tomaten-Sauce 11/92  
Glühweinparfait 11/92  
Pawlowa mit Beeren 11/96

---

## Seitenanfang

### Heft 12

Exotische Früchte an Nelkensirup 12/9  
Grundrezept für gefüllte Kartoffeln 12/10  
Zigerfüllung für gefüllte Kartoffeln 12/10  
Provenzalische Füllung für gefüllte Kartoffeln 12/10  
Blätterteigcornets 12/12  
Orangen-Rahmcreme für Blätterteigcornets 12/12  
Stracciatella-Rahmcreme für Blätterteigcornets 12/12  
Toskanische Tomaten-Brot-Suppe 12/14  
Mozzarella-Spiesschen 12/17  
Schweinsfilet an Balsamico-Rahm 12/19  
Schokoladenparfait 12/21  
Selleriecremesuppe 12/23  
Zwiebel-Curry-Tarte 12/25  
Spinat-Rüebli-Strudel 12/27  
Geschmorter Chicorée an Wermutsauce 12/29  
Farfalle mit Kabis und Feta 12/31  
Plunder mit Birnenfüllung 12/35  
Hefekranz mit Mohnfüllung 12/36  
Senf-Grittibänz mit Schinkenfüllung 12/38  
Whisky-Punsch 12/42  
Ofenküchlein mit zwei Füllungen 12/55  
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust 12/57  
Speckschnecken 12/59  
Petersiliensuppe 12/61  
Pouletbrüstchen im Teig 12/63  
Limonenparfait mit Dörraprikosenkompott 12/65  
Schokoladen-Anis-Eiskonfekt 12/72  
Glühwein-Schnittchen 12/73  
Mini-Stöllchen 12/74  
Ingwer-Pfeffer-Nüsse 12/75  
Baumkuchen mit Lebkuchengewürz 12/76  
Bûche de Noël mit Kardamom-Mocca-Creme 12/78  
Schwedische Apfeltorte 12/80  
Geschnetztes Kalbfleisch mit Whisky und Stilton 12/82  
Chocolate-Chips-Guetzli 12/83  
Champagnersuppe mit Gemüsekonfetti 12/84  
Schweinsfiletbraten 12/86  
Champignonragout an Basilikumsauce 12/87  
Mandarinencreme 12/88  
Schalottenrisotto mit Speck und Salbei 12/89  
Schokoladecake 12/92  
Kalbsragout mit Wintergemüse 12/93  
Kürbissuppe mit Käse 12/94  
Saucisson im Lattichmantel 12/94  
Spaghetti-Tortilla 12/95

Überbackene Pouletschnitzel an Pfeffersauce 12/96  
 Rotweinäpfel 12/96  
 Oliven-Hackbraten 12/97  
 „Weisse“ Pizza mit Parmaschinken und Rucola 12/98  
 Feuriges Schweinssteak 12/99  
 Fenchel nach Mailänder Art 12/100  
 Olivenbrot 12/104

[Seitenanfang](#)

## Warenkunde

Limonen 1-2/17  
 Bleichlauch 1-2/19  
 Dörrbohnen 1-2/23  
 Allerheilmittel Schwarzkümmel 1-2/51  
 Sind grüne Kartoffeln giftig? 1-2/53  
 Kartoffeln: Gut gelagert 1-2/55  
 „Blaue“ und „grüne“ Kartoffeln 1-2/57  
 Unbekanntes Gewürz: Galgant 1-2/72  
 Grüner Pfeffer 3/6  
 Reis – perfekt gekocht 3/9  
 Mozzarella, Feta, Quarkspezialitäten und Ziegenfrischkäse 3/64  
 Kerbel 4/6  
 Desserts: Wie kann man Eier ersetzen 4/8  
 Carciofini 4/21  
 Bärlauch 4/23  
 Sauerampfer 4/25  
 Rhabarber 4/27  
 Trüffelprodukte 4/29  
 So gesund ist Knoblauch 4/31  
 Knoblauch ist nicht gleich Knoblauch 4/33  
 Knoblauch: Hacken oder Pressen? 4/37  
 Was ist Kruska? 4/75  
 Rucola pürieren 4/79  
 Liebstöckel 5/8  
 Gurken: Immer ohne Schale 5/23  
 Spargeln garen 5/30  
 Artischocken: Rundum gesund 5/63  
 Artischocken: Vielfältige Sorten 5/65  
 Artischocken: Viel Abfall 5/67  
 Artischocken: Hartnäckiger Farbstoff 5/69  
 Lorbeer 6/8  
 Problemfall „pochierte Eier“ 6/12  
 Dilltipps 6/51  
 Natürlich gebrauchte Sojasauce 6/67  
 Sojasauce - Goldene Würzregeln 6/73  
 Melonen und ihre Familienverhältnisse 6/83  
 Lavendel 7-8/6  
 Zapfenwein 7-8/8  
 Wässrige Tomatensauce 7-8/12  
 Heiss einfüllen – Auf einwandfreie Qualität achten 7-8/73  
 Chutneys – Für längere Haltbarkeit sterilisieren 7-8/75  
 Konservieren in Essig 7-8/77  
 Schimmel auf der Konfitüre 7-8/79  
 Basilikum 9/8  
 Tajines 9/45  
 Tee mit frischer Minze 9/47  
 Pastahütchen 9/63  
 Pasta im Dampf garen 9/65  
 Pasta ohne Vorkochen 9/67  
 Frische Lasagneblätter 9/69  
 Brikteig 9/75  
 Thymian 10/8  
 Sanddorn: stachelig, aber vitaminreich 10/12  
 Spinat aufwärmen? 10/35  
 Powidl 10/63  
 Meerrettich 11/6  
 Knusprige Pizza 11/12



Saucen – Perfekt gewürzt 11/63  
Saucen – Von Butter und Butter 11/65  
Der Anfang einer Sauce: Bratensatz 11/67  
Saucen – Rahm & Rahm 11/69  
Gewürznelken 12/8  
Cornets – hausgemacht 12/12  
Teigtricks 12/25

---

© AZ Medien Gruppe - Alle Rechte vorbehalten

Gedruckt am 24.01.2009

[Fenster schliessen](#)