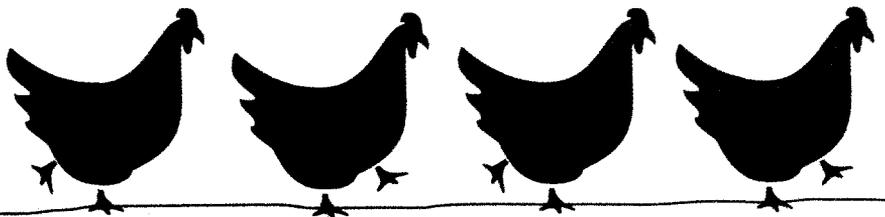


# Inhalt

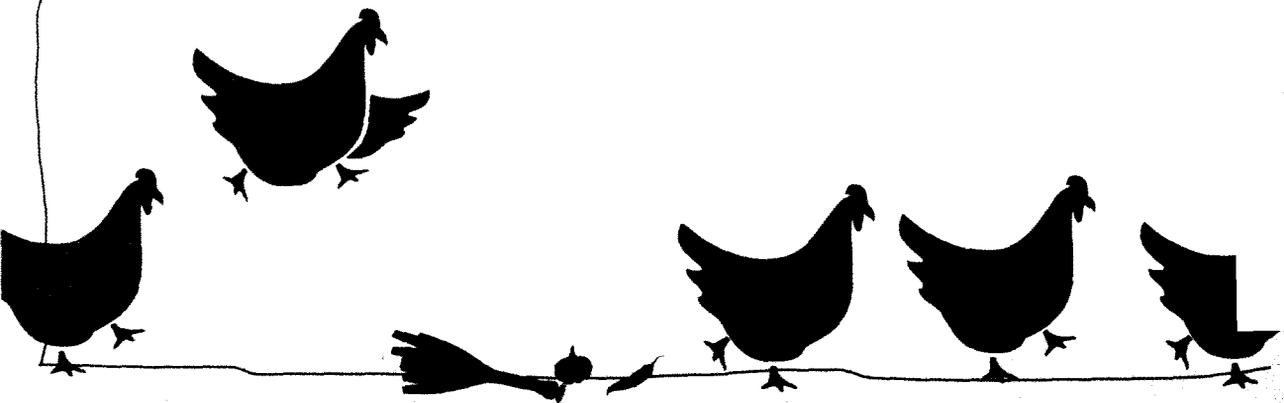
- 8 Vorwort  
12 Einführung  
22 Step by Step
- Suppen*
- 27 Hühnersuppentopf im Jahreslauf  
29 Zwiebelsuppe mit Huhn  
31 Gurkensuppe mit Huhn und Dillblüten  
32 Ungarische Hühner-Gulaschsuppe  
33 Artischockensuppe mit Huhn  
35 Randen-Zwetschgen-Suppe mit Huhn und Ingwerschaum  
37 Phoga – Vietnamesische Hühnersuppe  
39 Kürbis-Kokosnuss-Suppe mit Huhn  
40 Erbsensuppe mit Huhn und Käsecroûtons
- Salate und Vorspeisen*
- 45 Mediterraner Hühnerbrustsalat  
47 Hörnlisalat mit Huhn  
48 Frühlingssalat mit Huhn, Morcheln und grünem Spargel  
49 Huhn im Filoteig  
51 Flammkuchen mit Hühnerfleischburgern  
53 Kartoffelsalat mit Huhn



- 55 Hühnerterrine
- 57 Lauwarmer Nudelsalat mit Huhn und Salbei
- 59 Brötchen mit Hühnerfleischfüllung
- 61 Hühnerweggen
- 63 Thailändischer Glasnudelsalat mit Suppenhuhn
- 64 Selleriestrudel mit Hühnerbrust und Bärlauchbutter

*Mahlzeiten*

- 68 Huhn-Kartoffel-Curry
- 69 In Syrah geschmortes Suppenhuhn
- 71 Piccata von der Hühnerhaut mit Tomatenrisotto
- 72 Hühnerpfeffer
- 75 Hackbraten vom Huhn
- 76 Hühnerfrikassee mit Apfel-Currysauce
- 77 Geschmortes Suppenhuhn mit Zimt und Pflaumen
- 79 Hühnerleber auf buntem Gemüse
- 81 Hühnerbrust Stroganoff
- 83 Ragout von Suppenhuhn mit grüner Currysauce
- 85 Paella mit Suppenhuhn
- 86 Sautierte Hühnerleber mit Champignons
- 87 Hühnerfrikassee mit Pfirsich-Joghurt-Sauce



## *Basis*

- 91 Hühnerbrühe
- 92 Geflügelconsommé
- 93 Brauner Kalbsfond
- 94 Gemüsefond
- 95 Tomatenbrot – provenzalisches Brot
- 96 Flammkuchenteig
- 97 Grüne Currypaste
- 98 Selleriepüree
- 99 Kartoffelpüree mit Erbsen und Meerrettich
- 100 Kartoffelküchlein
- 101 Kräutervinaigrette
- 102 Mayonnaise
- 103 Hausgemachte Nudeln
- 104 Tomatenrisotto
- 105 Aiolisauce
  
- 106 *Register*

Die Rezepte sind,  
wo nicht anders vermerkt,  
für 4 Personen berechnet.

### **Abkürzungen**

EL gestrichener Esslöffel  
TL gestrichener Teelöffel  
dl Deziliter  
ml Milliliter  
Msp Messerspitze

