

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Was hat Kochen mit der höheren Wissenschaft zu tun? ..	13
Hypothesen, Theorien und Experimente	13
Vorurteile – so, wie wir es schon immer gemacht haben	26
Berühmte Wissenschaftler, die sich mit dem Kochen beschäftigt haben	28
Forderungen der Kochkunst	32
Temperaturen – welche Bereiche?	39
Chaos in der Küche	39
Rezepte zu diesem Kapitel	41
Kampf ums Gulasch	45
Theorie des Auskühlens und Erwärmens	45
Warum ein Deckel?	49
Wie wärmt man sich eine Packerlsuppe?	52
Wie wärmt man sich eine Dose Gulasch und Linsen mit Speck?	53
Eine Sulz kommt nicht allein	55
Das perfekte Gulasch – warum man es verbrennen soll? ..	59
Chili, Pfeffer und Tabasco – wie gefährlich ist das Zeug wirklich?	68
Rezepte zu diesem Kapitel	72
Das Spiegelei schlägt zurück	77
Die Geheimnisse des Eies	77
Wie lange kocht man ein Drei-Minuten-Ei?	83

Warum darf man Eier nicht zu hart kochen?	88
Wie gewinnt man beim Eierpecken zu Ostern?	92
Der eigentümliche Eierkocher	94
Von Ochsenaugen und Spiegeln	96
Die Mayonnaise mit Abgang und ihre Schwestern	105
Rezepte zu diesem Kapitel	113
Die Rückkehr des guten Geschmacks	119
Warum sprengt man Fleisch? – das perfekte Steak	121
Das Wiener Schnitzel und die Völkerwanderung	131
Slow Food und Ultra-Fast Food	142
Der Schweinsbraten mit einer geräuschvollen Kruste	149
Die Thermodynamik einer Weihnachtsgans	156
Mit heißem Fett und hohen Temperaturen	165
Rezepte zu diesem Kapitel	168
Bewegte Flüssigkeiten und Gase – rollende Knödel	181
Die Physik der Knödel	181
Dämpfen um jeden Preis	188
Grillen oder Barbecue?	189
Rezepte zu diesem Kapitel	193
Osmose und Diffusion	199
Die Opferwurst	199
Der perfekte Tafelspitz gelingt nur den wenigsten	202
Rezepte zu diesem Kapitel	206
Mit Lichtgeschwindigkeit zurück in die Zukunft	213
Mikrowellen kochen – warum überhaupt?	213
Rezepte zu diesem Kapitel	223
Von Beilagen und mehr	227
Die Sahelzone des Salats	227

Die Körnung des Kartoffelpürees	229
Rezepte zu diesem Kapitel	231
Die wunderbare Welt der Saucen	235
Zu Besuch bei Frau Maier in Filzmoos	235
Die einfachste Sauce	236
Mehl – der Klassiker	238
Rezepte zu diesem Kapitel	240
Im Wendekreis der Torten	245
Das Wiener Rosinengugelhupfproblem	245
Von Torten und Kuchen	249
Schnee aus Eiern	255
Schaumgebäck, Windbäckerei, Baiser, Meringues oder Spanischer Wind	259
Diverse Omeletts und Salzburger Nockerl	260
Wie mache ich den Teig mürbe?	263
Sandig – und doch gut	263
Der Biskuitteig – flaumig und flauschig	264
Der Strudelteig – einmal wieder selbst gemacht	264
Der gebrannte Teig	265
Mit Pilzen zur perfekten Flaumigkeit – der Germteig ..	266
K. u. K. – Kekse und Karamell	267
Rezepte zu diesem Kapitel	269
Das trauen Sie sich nie – von Molekülen und Gastronomie!?	275
Rezepte zu diesem Kapitel	279
Die Genussformel	281
Lexikon	291
Wörterbuch: Österreichisch-Deutsch	299

Literatur	303
Anhang	305
Wichtige Temperaturen für die Zubereitung von Speisen	305
Wichtige Maßeinheiten beim Kochen	306
Stichwortverzeichnis	307