

Katharina Seiser  
Meinrad Neunkirchner  
Julian Riess (Hg.)

*Einer*

FÜR

**ALLES**

*80 Rezepte  
und ein Topf*



Brandstätter

# Inhalt

## VORWORT

## MORGENWONNE

Frühstück & Brunch: Abwechslungsreicher Start in den Tag

## SUPPEN

Klar & cremig: Heiß oder kalt, Gemüse oder Pilze, Fisch oder Fleisch

| [Uralt und bewährt: Kochgeschirr aus Emaille](#)

## ALLES GETREIDE

Körner & Nudeln: Ein Topf, viel Geschmack und wenig Arbeit

## KÜCHENZAUBEREI

Schnell & raffiniert: Hunger groß, aber Butterbrot zu banal?

| [Schön und gut: Was macht den idealen Kochtopf aus?](#)

## PFLANZENREICH

Gemüse & Hülsenfrüchte: Heiß, lauwarm oder kalt - Hauptsache vegetarisch!

## GANZ KLASSISCH

Ragouts & Schmorgerichte: Machen immer satt und froh

| [Ein-Topf: Mangel, Überfluss, Reduktion](#)

## AUS DEM OFEN