

CARMEN GEISS | ROBERT GEISS

KOCHEN MIT DEN GEISSENS



© 2021 des Titels „Kochen mit den Geissens“ von Carmen Geiss, Robert Geiss (ISBN 978-3-7423-1990-0) by riva Verlag,
München Verlagsgesellschaft mbH, München. Weitere Informationen unter: www.rivavg.de

UNSERE 60 LIEBLINGSREZEPTE

riva



INHALT

- 8 Einleitung
- 10 Kochen bei uns zu Hause – so ticken wir
- 13 Frühstücks- und Brunch-Ideen**
- 14 American Breakfast
- 17 Rührei mit Schnittlauch und Schinken
- 18 French Toast
- 20 Ein typischer Tag bei den Geissens –
so essen wir**
- 23 Apfel-Kiwi-Konfitüre
- 24 Konfitüre ohne Gelierzucker
- 27 Ginger Drink
- 28 Erdbeer-Milchshake



© 2021 des Titels »Kochen mit den Geissens« von Carmen Geiss, Robert Geiss (ISBN 978-3-7423-1990-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.riv-vg.de



31 Familiengerichte – das schmeckt allen

- 33 Hähnchenbolognese bianco
- 34 Kalbsgulasch
- 37 Carmens Nudelsalat – der Burner!
- 38 Brathähnchen mit Pfiff
- 41 Roberts Spaghetti all'arrabbiata
- 42 **Unsere Vorratskammer – diese Lebensmittel
haben wir immer zu Hause**
- 46 Chicken Curry
- 49 Schnelle Spaghetti mit Tomate und Mozzarella
- 50 Reissalat mit Hähnchenstreifen
- 53 Springbock-Antilopen-Bolo »Don Roberto«
- 54 **Jetset-Essen: Das müsst ihr probieren!**
- 57 Caesar Salad nach afrikanischer Art
- 58 Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat,
Mozzarella und Tomaten
- 61 Gyros-Auflauf mit Metaxasauce
- 62 Spaghetti mit Fleischbällchen
- 65 Saltimbocca alla romana
- 66 Avocado Fries mit Aioli
- 69 Zucchininudeln mit grünem Pesto und
Hähnchen
- 70 Gebackener Feta mit Tomaten und Oliven





73 Für Gäste

- 75 Carmens superzartes Lamm
- 76 Carmens Steak-Salat »El Gaucho«
- 79 Maniok-Fritten
- 80 Einfaches Chateaubriand mit Sauce béarnaise
- 83 Gazpacho Andaluz mit Zitroneneis
- 84 Spaghetti Lobster
- 87 Loup de Mer sauvage mit Risotto
- 88 So sind unsere Lieblingsrezepte entstanden**
- 92 Carmens cremiger Kräuterdip
- 95 Zweierlei Kräuterbutter
- 96 Davinas Guacamole
- 99 Tsatsiki
- 100 Aioli
- 103 Chimichurri
- 104 Carmens Weißkohlsalat
- 107 Melonen-Feta-Salat mit Minze
- 108 Gastgeben: Unsere besten Tipps**
- 110 Carmens Knoblauchsuppe
- 113 Paella Valenciana
- 114 Shrimps in Knoblauch
- 117 Mediterraner Brotsalat
- 118 Knusprige Hasselback-Kartoffeln
- 121 Tomaten-Käse-Fächerbrot
- 122 Ciabatta mit gebackenem Ricotta-Dip
- 125 Mediterrane Snackplatte
- 126 Tarte Tatin mit Tomaten
- 129 Roberts »Kölsche Currywurst« mit Blattgold

131 Desserts und Süßigkeiten

- 132 Carmens Zabaione mit Erdbeercreme
- 135 Apfelkompott mit Schwips
- 136 Zitronensorbet
- 139 Tiramisu
- 140 **Menüs für jede Gelegenheit**
- 142 Kaiserschmarrn
- 145 Cremiges Schokoladeneis
- 146 Salted-Caramel-Eis mit Meersalz
- 149 Crème brûlée
- 150 Obstsalat-Spieße
- 153 Heiße Schokobombe
- 154 Joghurt-Pannacotta mit Karamellsauce
- 156 Zutatenregister

