INHALT

Einführung		Tafeloliven – aceitunas de mesa	98
Der zarte Duft von Zitronenschale		Meersalz – flor de sal	98
und Zimt	8	Essig – vinagre	99
	0	Honig – miel	99
		Käse – queso	100
Geschichte und Kultur		Brot – pan	101
Valent Duman und Wastaatan		•	101
Kelten, Römer und Westgoten	17	Pasta – fideos	101
Von Schweinen und Olivenbäumen	17	Nüsse und Mandeln – frutos secos	102
Al-Andalus	20	Safran – azafrán	
Eine exotische kulinarische Invasion	20	Gemüsepaprika und spanischer Paprika -	104
Jüdisches Vermächtnis		imientos y pimentón	
Mandelkuchen, gebratene Zwiebeln	20	Foie Gras und Trüffel – foie gras y trufas	107
und Knoblauch	28	Würste – embutidos, chorizos y morcillas	109
Aus der Neuen Welt	22	Schinken – jamón	111
Rot und Gelb – als die Küche bunt wurde	32	Spanische Weine – vinos españoles	114
Der französische Einfluss	2.5	Küchengerät – utensilios de cocina	116
Béchamel und »crema pastelera«	35	Küchentechniken	118
Die Aristokratie	2.7		
Fleisch und Wild	37	Rezepte	
Von Klöstern und Konventen		-	
Die Fastenküche	41	Vorspeisen und Tapas – aperitivos y tapas	122
Bauernküche		Fonds, Saucen und Dressings –	
Semmelbrösel und pimentón	44	caldos, salsas y aliños	142
		Suppen – sopas	154
Die Regionen		Eierspeisen – huevos	176
		Pasteten und Teigtaschen –	
Regionalküche		coques, empanadas y empanadillas	188
in einem Land der vielen Gesichter		Gemüsegerichte und Salate –	
und Geschichten	51	entremeses de verduras y ensaladas	202
Der Norden		Reis und Pasta – arroces y pastas	258
Fisch und Milchpudding	56	Eintopfgerichte mit Bohnen und	
Zentralspanien		Kichererbsen – ollas	294
Brot und Kichererbsen	67	Fisch und Meeresfrüchte –	
Das Mittelmeer		pescados y mariscos	306
Reis und Gemüse	78	Geflügel und Kleinwild – avez y caza	358
Die Kanarischen Inseln		Fleischgerichte – carnes	396
Von runzeligen Kartoffeln und scharfen Saucen	91	Desserts und Gebäck – postres	434
		Getränke – bebidas	496
Zutaten, Küchengeräte			
und Küchentechniken		Stichwortverzeichnis	506
Olivenöl – aceite de oliva	92	Bibliographie	511

