| → Kochen mit Köpfchen –<br>Wissenschaft in Häppchen                                  | 5    |
|--|------|
| → Die "Geheimnisse" des Hamburgers   | . 11 |
| Von weichen und harten Brötchen<br>Der Fleischklops und die Frage, was Fleischkrümel |      |
| zusammenhält   | 18   |
| Die Käsescheibe läuft weg! Wie bleibt Käse in Form?                                  | 23   |
| Kletterndes Ketchup  |      |
| Viel Wissenschaft in einem Burger – aber noch viel mehr!.                            |      |
| → Alle Köche fangen klein an   | 34   |
| Ei, Ei, Ei, das Eiweiß wird weiß – die Hitze macht's                                 |      |
| Die Zitrone macht's auch   |      |
| Wie Grießbrei Wissen schafft   | 46   |
| Milch – Vorsicht, es kocht über!   |      |
| Rieselnder Grieß und kleine Klumpen  | 48   |
| Jetzt aber endlich zum Grießbrei, wir sind ja schon                                  |      |
| am Verhungern!   | . 52 |
| → Starke Zutaten aus der Natur   | . 56 |
| Hilfe, die Apfelstücke werden braun!   | . 56 |
| Frische Gemüsechemie   |      |
| Jetzt wird's bunter! Karotten – farbstarke Wurzeln                                   |      |
| aus der Erde   |      |
| Grün ist der Spinat  |      |
| Farbe wechsle dich: Tomaten, Paprika, Spinat   |      |
| Die Farbkraft der Zwiebelschale  |      |
| Blaukraut wird Rotkraut – Rotkraut wird Blaukraut                                    | . /6 |
| → Wie Lieblingsspeisen am besten schmecken   | 77   |
| Nudeln mit schmackhaften Saucen  | . 77 |
| Nudeln kochen  |      |
| Nudelglas – Glasnudeln?  |      |
| Keine Nudel ohne Sauce   |      |
| Bolognese aus Gemüseschnipseln   | . 88 |

| Gebratene Auberginen                                    | . 90 |
|---|------|
| Mag jemand Pfannkuchen?                                 |      |
| Eierkuchen mit großen Blasen – Omelett                  |      |
| Wenn wir schon von Teig und Eiern sprechen:             |      |
| Schokoladenravioli                                      | 102  |
| Bionade-Sabayon – Sauce für die Ravioli                 |      |
| Und der Käse für die Pasta?                             |      |
| Knusper, knusper Pommes                                 |      |
| → Jetzt ist Pause: Wir spielen Protein                  | 114  |
| → Leckeres aus dem Backofen                             | 116  |
| Ofenpommes  | 116  |
| Überbackenes Gemüse oder die Frage:                     |      |
| Wie, wann und warum schmilzt Käse?                      | 118  |
| Löcher schmecken nicht nach Nichts                      |      |
| Backe, backe Kuchen                                     | 123  |
| Hefekuchen – Hefepupser                                 |      |
| Mürbegebäck für Krümelmonster                           |      |
| Mooskuchen und seine Farbenspiele                       |      |
| → Küchenexperimente                                     |      |
| und andere molekulare Feinheiten 1                      | 139  |
| "Kunstjoghurt" mit Fruchtstückchen                      | 139  |
| Jetzt aber zum "Kunstjoghurt"                           |      |
| Dampfnudel – aufgeblasene Diva aus dem zweiten Stock    |      |
| Und wie funktioniert der Hefekloß? Schwäbisches Knöpfle |      |
| Dampfnudel aus dem Fußbad                               |      |
| Kichernde Dampfnudel                                    |      |
| Durst! Eine Apfelschorle gefällig?                      | 155  |
| Schwimmen Gummibärchen?                                 | 158  |
| → Und jetzt? Da fehlt doch was! 1                       | 161  |
| Schleck, schleck – Eis                                  |      |
| Register  | 165  |