

# Inhalt

»Was mer ner heit wieder kocht?« 9  
Bei Dürers zu Tisch 11  
Zu den Rezepten 12

**Zart gefärbte Frühlingsküche** 15  
Blamensir (Huhn in Mandelmilch) 16  
Neunerley-Kräutlein-Suppe 18  
Peterlestäschlein 20  
Hecht im Ei mit Nusssauce 23  
Salat vom Barbarakraut 25  
Lamm mit Minzbrühlein 27  
Geschmälzte Eierstäbchen 29  
Huhn in Brühe 31  
Tarte mit Walderdbeeren 33  
Maiwein 36  
Die Mahlzeiten 38  
Küche und Kochgeschirr 39

**Kochen in Sommerfarben** 41  
Knoblauchsländer Gemüsetopf 42  
Eier im Teig mit gelber Brühe 44  
Frühkraut mit Wein und Speck 46  
Mehlklöße 48  
Wachteln mit Brombeermus 50  
Semmeltopte 52

Saure Fleck 54  
Güldene Schnitten 56  
Kirsch-Kompott mit Zimt 58  
Trunk der Leidenschaft 60  
Die Zutaten 62  
Reiche Würze 63

**Bunt schmeckt der Herbst** 65  
Linsen mit Löffelspatzen 66  
Zwiebelfischlein 68  
Heidnische Kuchen 70  
Feigenpfeffer 73  
Schäufele (Gebratene Schweineschulter) 75  
Böhmisches Erbsen 78  
Pastinaken in Bier 80  
Apfelküchlein 81  
Latwerge von Quitten (Quittenbrot) 83  
Geschnittene Hasen 85  
Mus, Brei & Braten 87  
Dann gib's zur Tafel ... 88

**Sanft wärmendes Wintermahl** 91  
Griebenschmalz mit Majoran 92  
Wärmende Brotsuppe 94  
Hirsebrei mit Huhn 96  
Blaue Zipfel 98  
Krumme Krapfen 100  
Lauch in Mandelmilch 102

**Rindfleisch mit Krensauce** 104

**Gebackenes Col ris** 106

**Hausgemachtes Marzipan** 108

**Nürnberger Lebzelten** 109

**Die Autorin** 112