

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

Semmelorte 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
Böhmische Erbsen 78
Pastinaken in Bier 80
Apfelmöhren 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 Krensaucce 104

Gebackenes Col ris 106

Hausgemachtes Marzipan 108

Nürnberger Lebzelten 109

Die Autorin 112