

INHALT

10 Fakten über Island	1
Die isländische Küche	3
Rezepte	5
Frühstück und Brot	6
<i>Lummur Haferflocken-Pfannkuchen</i>	7
<i>Hafragrautur Haferbrei</i>	8
<i>Rúgbrauð Roggenbrot</i>	9
<i>Laufabrauð Weihnachtsbrot</i>	10
<i>Bláberjasulta frá Litlibæ Blaubeermarmelade</i>	11
<i>Rúllupylsa Rollwurst</i>	12
<i>Mysingur Molkenkäse</i>	13
<i>Tómatsultu Tomatenmarmelade</i>	14
<i>Þorskhrogn smjör Dorschrogen-Butter</i>	15
Suppen	16
<i>Kerfilsúpa Kerbelsuppe</i>	17
<i>Rófusúpa Rote-Bete-Suppe</i>	18
<i>Kjötsúpa Lammsuppe</i>	19
<i>Ýsu Steff Schellfischeintopf</i>	20
<i>Búrakússupa með ostakölu Lauchsuppe mit Käsebällchen</i>	21
<i>Humarsúpa Hummersuppe</i>	22
<i>Ertusápa með lambakjöti Erbsensuppe mit Lamm</i>	24
<i>Fjallagrasasúpa Moosuppe</i>	25
<i>Brauðsúpa Brotsuppe</i>	26
<i>Skeljasúpa Muschelsuppe</i>	27
<i>Grænmetissúpa Gemüsesuppe</i>	28

Vegan und vegetarisch 29

Hraunbrauð Lavabrot 30

Blaðlauksgratín Lauchgratin 31

Bakardar með karamellusósu Ofenkartoffeln mit Karamellsoße 32

Fleisch 33

Snjóri með trönberja Schneehuhn mit Moosbeeren 34

Ofnlamb í sinnepssósu Ofenlamm in Senfsoße 36

Lambalæri í ofni með bláberjum Lammkeule aus dem Ofen mit Blaubeeren 37

Lambakútur með sveppasósu Lammbällchen mit Pilzsoße 38

Lambafill sem carpaccio með bláberjasósu Lammfilet als Carpaccio mit Blaubeersóse 39

Lambcurry Lammcurry 40

Snjóri í hinberberjasósu Schneehuhn in Himbeersóse 41

Fisch 42

Múrsteinspurrrúllur með steiffiska og gúrkum Brickteigroulade mit Stockfisch und Gurken 43

Bakaður þorsfiskur með eggjum og kartöflum Überbackener Stockfisch mit Eiern und Kartoffeln 45

Þorsfiskur með þurkaðum ávendum Stockfisch an getrockneten Früchten 47

Laxshökkbrauð korstað með rauðk álssalati Überbackener Lachs mit Knäckebrotkruste und Rotkohlsalat 49

Plokkfiskur Geschichteter Fisch 51

Fiskibollur Fischbällchen 52

Skoðaður þorskur með kartöflum Pochierter Dorsch mit Kartoffeln 53

Þjórslaður torskur með rarbarbara chutney Dorsch im Bierteig mit Rhabarber-Chutney 54

Lax á kartöflupönnukökur með bláberja chutney Lachs auf Kartoffelpfannkuchen mit Blaubeerchutney 56

Staðaður steffiskur með kartöflu Geschmorter Stockfisch mit Kartoffeln 58

Snacks und Fingerfood.....	59
<i>Þungar kartöfluvöfllu með lax og hrogn Herzhafte Kartoffelwaffeln mit Lachs und Rogen</i>	<i>60</i>
<i>Bjórbrauðsammaka Bierbrot-Sandwich.....</i>	<i>61</i>
<i>Riesengarnelen auf Salbei.....</i>	<i>63</i>
Desserts	64
<i>Frosið skyr með bærjum Frozen Skyr mit Beeren.....</i>	<i>65</i>
<i>Kakosupa Schokoladensuppe</i>	<i>66</i>
<i>Epla kaka Apfeldessert.....</i>	<i>67</i>
<i>Vafflur með rheinbarbersultu Waffeln mit Rhabarbermarmelade.....</i>	<i>68</i>
<i>Skyrcreme með jostaberries Skyrcreme mit Jostabeeren</i>	<i>69</i>
Kuchen und Gebäck	70
<i>Gulrótarkaka Karottenkuchen</i>	<i>71</i>
<i>Sjónvarpskaka Fernsehkuchen.....</i>	<i>73</i>
<i>Skúffukaka Schokoladenkuchen.....</i>	<i>74</i>
<i>Hjónabandssæla Eheglück</i>	<i>75</i>
<i>Kanelbolls Kex Zimtschnecken-Kekse</i>	<i>76</i>
<i>Skyr smákökur Kekse mit Skyr.....</i>	<i>77</i>
<i>Kleinur Schmalzgebäck.....</i>	<i>78</i>
<i>Tunlakex Mondkekse</i>	<i>79</i>
<i>Piparkökur Lebkuchenkekse</i>	<i>80</i>
Soßen, Cremes und Dips	81
<i>Grækur skyr dips Schnittlauch-Skyr-Dip.....</i>	<i>82</i>
<i>Rófur skyr dyfja Rote-Bete-Skyr-Dip.....</i>	<i>83</i>