

# Inhalt

- 6 Weimar, warum nicht? Von Dietmar Dath**
- 12 Vorgeschichte**
- 20 Vorrede**
  
- 22 Vorspeisen**
- 24 Heringe nach Art der Kronstädter Matrosen**
- 26 Forellenfilets à la Braunberger**
- 29 Terrine von Hering und Hecht**
- 31 Großer Kartoffelsalat**
- 33 Grüne Erbsen auf Holsteiner Art**
- 35 Wirsingrouladen**
- 37 Salat mit Entenschinken**
- 40 Brunnenkresse-Creme mit Fröschen**
- 42 Zwiebelkuchen**
- 45 Schneehuhnterrine mit Portwein**
- 47 Königsberger Klopse**
- 50 Heringswürfel**
- 52 Gefüllte Zwiebeln**
- 56 Entenbrust auf Wirsing**
- 58 Ochsenzunge auf Rosinensauce**
- 61 Kartoffelpastete mit Räucherlachs**
- 63 Gemüseartischocken mit Mark**
- 64 Kraut auf westfälische Art**
- 68 Geschmorte Salatherzen**
- 69 Forellenaufflauf mit Krabben**
- 71 Kotlety Rublennye**

- 73** Karpfenfilets mit Kraut
- 77** Leberauflauf
- 79** Jan im Sack
- 81** Biersuppe
- 83** Holundersuppe
- 84** Leber-Knyll in Brühe
- 86** Zanderrouladen in Mandel-Sahne-Sauce
- 89** Aalsuppe
- 91** Weichselkirschenuppe
- 92** Akaziencreme
- 93** Fette Specksuppe
- 95** Potée à la Weimar

## **100 Hauptgerichte**

- 102** Schnecken nach Bauernart
- 104** Hopfensprossen mit Rührei
- 107** Hirnsuppe
- 108** Hamburger
- 110** Aal mit Speck
- 112** Gedünstete Schleie
- 114** Donaustör
- 116** Karpfen auf sächsische Art
- 119** Hecht geschmort
- 121** Bachforellen gemehlt
- 123** Kabeljau norwegisch
- 124** Luthers Schellfisch
- 127** Kabeljau mit jungen Kartoffeln und Frühlingszwiebeln
- 129** Seehecht italienisch
- 131** Bratwurstnester mit Weißwein
- 133** Blutsuppe mit Äpfeln
- 135** Hühnerfrikassee à la Kiel
- 137** Schinken mit Wiesenheu
- 139** Wachteln an mariniertem Gänseleber
- 141** Kraut mit der Laus

- 143 Rehkeule mit Maronen und Quitten
- 146 Rinderlende mit Zwiebeln
- 147 Hasenrücken nach Art des Jagdzirkels
- 149 Holzbein mit Bandnudeln auf italienische Art
- 151 Rebhuhn kasserolle mit Renette-Äpfeln
- 152 Kaiserfasan
- 154 Hirschkotelettes mit Linsen

### **158 Dessert**

- 160 Reibekuchen
  - 162 Faschingskrapfen nach Grazer Art
  - 164 Kekse der Polnischen Schwestern
  - 165 Kissel mit Blaubeeren
  - 167 Spartakistenpudding
  - 169 Soufflé à la Kirsch
  - 171 Stachelbeer-Kaltschale
  - 174 Beignet mit Renette-Äpfeln
  - 175 Pudding mit Waldbeerensaft
  - 177 Blaubeerkuchen
  - 181 Feine Pfannkuchen mit Blaubeeren und Himbeeren
  - 183 Anisbogen
  - 185 Gefüllte Orangen
  - 189 Bayerische Creme mit Himbeeren
  - 191 Kirschdessert à la Elfriede Petri
  - 193 Gugelhopf hessische Art
  - 195 Zabaione mit Kirsch-Ingwer-Sauce
  - 197 Reistorte mit schwarzen Johannisbeeren
  - 199 Plum-cake
  - 201 Liszt-Mokka
  - 204 Gestürzte Apfeltorte
  - 206 Kirschflan
  - 208 Thüringer Charlotte
- 215 Glossar