

INHALT

Vorwort	6
Einführung	10
Wie man dieses Buch benutzt	12
Küchengeheimnisse: Ein Schatz, den man teilen sollte	15

Tante Lutkas Fladenbrot	69
Trollische Sammelsurium-Suppe	73
Ahnenfest-Sahnebonbons	75
Lebkuchenplätzchen der Herrinnen des Waldes	77

WEISSGARTEN

Hähnchen-Sandwich mit Kaedwen-Biermarinade	21
Temerisches Sauerteig-Mehrkornbrot	24
Weißgarten-Grütze mit Speck	27
Belebendes Obstbauern-Kompott	30
Brathähnchen mit Kräutern und Nüssen	33
Des Müllers Bigos mit Äpfeln und Trockenpflaumen	35
Gebratene Blutwurst und Ei	38
Großmutter's Karamell-Nuss-Bratäpfel	41
Mahakam-Sauersuppe	43
Backkartoffeln nach Lagerfeuer-Art	47

VELEN

Hühnersuppe der Dorfältesten von Mittelhain	51
Erbsen-Sauerkraut-Topf	53
Reste-Kartoffelbrot	56
Scheideweg-Apfelmalzbiere	58
Rindergulasch mit serrikanischer Würze	63
Krähenfels-Wildragout mit Wodka	65

OXENFURT

Akademie-Salzgurken	83
In redanischem Bier geschmorter Bauchspeck	86
Blutrote-Bete-Suppe mit Kirschen und Kartoffelstampf	89
Gebratene Hühnerleber mit Birne	93
Dreiberger Kohlrouladen	95
Bäckerkrapfen	99
Des Händlers Gurkengesöff	100
Redanische Fischeuppe	103
Süße Hochzeitsbrötchen	105
Festlicher Wursteintopf mit Kartoffelknödeln	107

NOVIGRAD

Lanzenspitzen-Zwiebelsuppe	113
Salzgurkensuppe aus dem Sieben Katzen	115
Ophirischer Hühnchen-Kürbis-Eintopf	117
Gebratene Hühnerkeulen	121
Hafenkneipen-Zander	122
Hattoris redanische Rotlinsen-Piroggen	124

Hattoris Maribor-Pilzpirogge	128
Kalte Bete-Suppe	131
Krapfen mit Pflaumenmus und Speckstreuseln	133
Nilfgaarder Zitrone	137

SKELLIGE-INSELN

Hindarsfjall-Schmalzaufstrich mit Apfel und Zwiebel	140
Rivanischer Kriek.	142
An Skellig-Fisch in Salzkruste mit Karotten-Minz-Salat.	143
Svorlag-Frikadellen mit Rosenkohl.	147
Neuhaven-Kartoffelpuffer.	149
Kaer Trollder Schinken-Apfel-Brötchen	152
Ard Skellig-Bratschinken	154
Rannvaig-Schweinefleisch in Zwiebel-Käse-Soße.	155
Faroer Hering in Öl mit Preiselbeeren und Zwiebeln	159
Harviken-Dörrobstrunk.	160

BEAUCLAIR

Étoile Blanche-Pasta	165
Beauclair-Fruchtbowle	167
Großpalast-Honigcroissants	171
Schokoladensoufflé mit Sangreal-Rotweinsoße	173
Fasanerie-Rindstopf	177
Beaujolais Nouveau-Birnentarte	179
Herzoginnen-Entenkonfit	183
Louis' Lachs en Croûte	187
Midinværne-Honigkuchen	189
Kekse aus dem Land der Tausend Märchen	193

TOUSSAINT

Castell Ravello-Ratatouille	197
Fuchstal-Kräuterschnitten	200
Dun Tynner Lauch-Speck-Suppe.	203
Radieschen-Kohl-Salat vom Gélsruer-Hof ...	205
Wichtsüppchen	209
Lauchtorte	211
Francollarts-Schnittchenplatte	215
Basiliken-Hasenpastete	217
Weinkissel.	219
Corvo Bianco-Limonade	223

KAER MORHEN

Gerals Omelett für Yennefer	228
Papa Vesemirs Bohnen-Tomaten-Eintopf	231
Ciris Frühstücksbrei	233
Kaer Morhen-Bratpilzsalat.	236
Eskels Weißkäse	239
Dicke Bier-Käse-Suppe	240
Lamberts Kräuter-Weißkäse-Knödel	242
Tränke	245
Danksagungen	250
Über die Autorinnen	250
Index	251