

Inhalt

Aller Anfang war der Appetit ...	3
Geleitwort	5
<hr/>	
Frühling	12
Hotel-Gasthof Stern	15
Gasthof Sponsel	16
Brauerei-Gasthof Pfister	19
Jugendhaus Burg Feuerstein	20
Brauerei-Gasthof Höhn	22
Bärlauchsüppchen	24
Sieben-Kräuter-Suppe	26
Spinatsüppchen mit Bröckerla	27
Spargelcremesuppe	28
Brennnesselsuppe	29
Kultürla-Kräuter-Tapas	30
Kräuter – vom Wegesrand in die Salatschüssel	34
Wildkräutersalat mit Wachtelspiegelei und Flocken vom Ziegenhartkäse	37
Brennnessel-Salat mit Frühlingsblüten	38
Forellenfilet auf Spargel-Lauch-Ragout	40
Fruchtiger Rucolasalat mit Senf-Sabayon und Kartoffelbrotstengla	42
Frühlingssalat mit Rote-Bete-Carpaccio und Knusperwürfeln	44
Fränkischer Spargelsalat	45
Lammkarree auf Rotweinsauce mit Laugenbrezelsoufflé und grünem Spargel	46
Gebratener Zickleinrücken im Kartoffelmantel auf Butterspargel	48
Rosa gebratenes Lammkarree mit Frühlingsgemüse	50
Schäuferla vom Juralamm mit Gemüsepfanne	52
<hr/>	
Gebratene Zickleinkeule mit Bäckerinkartoffeln	54
Saiblingsfilet auf grünem und weißem Spargel	56
Gebratener Spargel	57
Bärlauchschnitzel	58
Ziebeleskäs	59
Forellenfilet im Blätterteigmantel	61
Pochierter Saibling mit Bärlauchschaum und Perlgraupen	62
Saure Lunge mit Herz und Zunge	64
Gemüsepuffer mit Bärlauchcreme	67
Puten-Bärlauch-Röllchen mit Spinatköpfchen	68
Muggendorfer Köhl mit Rifferla und Mehlspatzen	70
Haustäubchen mit Eierbrüh	73
Wie der Wein verschwand und der Brand entstand	74
Marinierte Erdbeeren mit Rhabarbercreme	78
Osterbrot	79
Waldmeisterparfait	80
Quarkklößchen mit Rhabarberkompost	83
Rhabarbertorte	85
Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	86
Holunderblütencreme mit Gundermann-Konfekt	88
Holunderquarkcreme auf Kirschcocktail	89
Holunderküchlein mit Vanilleschaum	90

Sommer	94
Brauerei-Gasthof Rothenbach	97
Brauerei-Gasthof Nikl	98
Catering & Metzgerei Hübschmann	100
Gasthof Zur Einkehr	102
Geräucherte Forellensuppe	104
Gurkenkaltschale	105
Sommersalat mit gebratenem Gemüse	106
Bratwurstsalat	108
Eiersalat	109
Kartoffelsalat	110
Gerupfter	111
Fleischsalat vom Tafelspitz mit Bratkartoffeln	112
Fränkische Schinkenklößchen	113
Fränkische Bratwurstsülze	115
Blutwurst-Carpaccio mit Kartoffelpuffern und Blattsalat	116
Bachsabling »Müllerin-Art« mit glasierten Karotten und Malzkartoffeln	118
Gebratene Forelle in Mandel-Trauben-Butter	119
Die Wiesentforelle	120
Wirsingroulade mit Forellen-Farce und Weißweinsauce	123
Quark-Omelett mit Zucchinigemüse	124
Fränkische Kartoffelpizza mit Marktgemüse	125
Überbackener Blumenkohl mit Paprika und Petersilienkartoffeln	126
Knusprige Schweinekotelets	128
Saure Lende	129
Blaue Zipfel im Wurzelsud	130
Fleischküchla mit Schafskäsefüllung	131
Sülze vom Schweinefilet mit Pfifferlingen	132
Rinderbeinscheiben in Rotweinsauce	133
Rosa Hirschkalbsrücken mit Portwein- Thymian-Jus und Pfifferlingssoufflé	134
Lammhüfte am Spieß auf Paprika-Zucchini-Gemüse	136
Das Juralamm	138
Kotelett vom Juralamm auf warmem Bohnensalat	140
Blütenbowle	142
Mädesüßsekt	143
Himbeer-Joghurt-Shake	144
Himbeer-Tiramisu	145
Himbeertarte mit Blätterteig-Hippen	147
Fränkische Kirschtorte	148
Kirschenmichel	151
Flambierte Herzkirschen mit Haselnusseis	152
Joghurt-Mousse mit frischen Beeren	153
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	154
Grießflammeri mit Erdbeercoulis	156
Gebackene Erdbeeren mit Holundersüppchen	157
Löwenzahnblüteneis im Mandelkorb	159

Herbst	162
Gasthof Drei Linden	164
Gasthof zur Post	166
Gasthof zur Wolfsschlucht	169
Landgasthof Goldenes Lamm	170
Gasthof Schwarzer Adler	172
Fränkische Brotsuppe	174
Feines Krensüppchen mit Brotwürferla	175
Fränkische Zwiebelsuppe	176
Wiesentaler Kartoffelsuppe mit geräucherten Forellenfilets	177
Cappuccino vom Schinken und Kren	178
Karotten-Ingwer-Suppe mit Bröckerla	179
Fränkischer Zwiebelkuchen	180
Mousse vom Räucherfisch	182
Lauwarmer Rote-Bete-Kartoffelsalat mit geräucherten Forellenfilets	183
Consommé vom Reh mit Rehleberklößchen	184
Muggendorfer Kürbisgulasch	187
Frischkäsenocken mit Steinpilzen	188
Kartoffel-Wirsing-Roulade	190
Das Bamberger Hörnla – die Prinzessin unter Frankens Erdäpfeln	192
Streitberger Ritterteller mit Röstklößen und Schlamperkraut	196
Gefüllte Bamberger Zwiebeln	199
Blaukrautwickel	200
Gebratenes Zanderfilet mit Fenchelsalat und Bauernbratbrot	203
Fränkisches Zwiebelfleisch mit Kartoffelstampf	204
Meerrettichschnitzel mit Zwiebelkartoffeln	206
Krenrouladen mit Lauch und Äpfeln	208
Fleischküchlein vom Reh auf Rahmpilzen mit Semmelklößen	210
Hirschgulasch mit Spätzle	212
Damhirschkotelett auf Waldpilzen mit Preiselbeer-Spätburgunder-Jus	215
Rehrücken im Kräuterpfannkuchen mit Preiselbeerschmarrn	216
Krautwickel vom Kalbsbäckchen mit Kartoffelgulasch	218
Schweineroulade mit Kartoffelschnee und Rahmwirsing	220
Malakoff-Torte	222
Birnenmousse	224
Gefüllte Hefeklöße mit Zwetschgenmus	226
Buchteln	227
Mandelsahneschnitte mit Eierlikör und Früchten	228
Fränkische Küchla	230
Zwetschgenkräpfla	231
Kaltes Holundersüppchen mit Quarknockerln	232
Pfannkuchen mit »Streitberger Zwetschgerbrei«	233

Winter	236
Brennerei-Gasthaus Sponsel	238
Berg-Gasthof Hötzelein	241
Mühlhof Café & Mehr	242
Gut Schönhof	244
Landgasthof Zehner	246
Fleischsuppe mit gefüllten Pfannkuchen und zweierlei Grießklößchen	248
Abgeschmolzene Bierbrotsuppe	250
Cremesuppe vom Erdkohlrabi	251
Schwarzwurzelsuppe mit Rote-Bete-Akzent	253
Fränkisches Feldsalatsüppchen	254
Lauchcremesuppe	256
Fränkischer Sauerbraten	257
Feldsalat mit Kartoffeldressing und fränkischem Saltimbocca	259
Karpfenstrudel mit Apfel-Meerrettich-Sauce	260
Fränkisches Schäuerlerla	262
Bierrouladen	263
Altfränkisches Biergulasch mit Bierspätzle	265
Im Bierparadies	266
Knusprig gebratener Spanferkelbraten mit dunkler Bierkümmelsoß'	270
Bayrisch-Kraut	271
Kartoffelklöße	272
Baggers vom Erdkohlrabi	273
Knusprige Sellerieschnitzel auf Salat	274
Spaghetti mit Grünkern-Bolognese	275
Saure Nierla	276
Gebratene Leber	277
Gefüllter Hackbraten	279
Festtagsgans mit Grünkohl	280
Entenbrust im Teigmantel mit lauwarmem Wirsingsalat und Kartoffelpuffern	282
Entenkeulen auf Marktgemüse	284
Gänsebrust mit Kartoffelklößen	286
Rosa gebratene Entenbrust mit glasierten Maronen und Kartoffelnudeln	288
Geschmorte Rinderbäckchen mit feinem Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen	290
Salzwasserfleisch	293
Fränkische Bohnakern mit Rauchfleisch	295
Linsengmüs und Spotzn	296
Fränkische Apfelcrêpes	299
Apfelküchla mit Weinschaum	300
Bratapfel mit Vanillesauce	301
Kartäuserklöße mit Quittenkompost	303
Bratapelfarfout mit Vanillegrießknödel	304
Weißbiercreme	306
Weißbier tiramisu	307
Bierkrapfen	308
Rumtopffrüchte	309
Christstollen	310
Rezeptindex	312
Adressen der Gasthöfe	317
Dank an die Mitwirkenden	318
Gutschein	319

Zur leichten Orientierung haben wir die Rezepte nach unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden eingeteilt:

≤ leicht | ≤≤ = mittel | ≤≤≤ = schwer