

Inhalt

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

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

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
Zwetschgenkräpfle	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 Erdkohlraabi	251
Schwarzwurzeluppe 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 Schäuferla	262
Bierrouladen	263
Altfränkisches Biergulasch mit Bierspätzle	265
Im Bierparadies	266
Knusprig gebratener Spanferkelbraten mit dunkler Bierkummelsoß'	270
Bayrisch-Kraut	271
Kartoffelklöße	272
Baggers vom Erdkohlraabi	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 Kartoffelkräpfen	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 Quittenkompott	303
Bratapfelparfait mit Vanillegrießknödel	304
Weißbiercreme	306
Weißbirtiramisu	307
Bierkräpfen	308
Rumtopf Früchte	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