

INHALT

Die Geschichte der Hausmannskost	1
Frühstück 4	
<i>Frankfurter mit Ei</i>	5
<i>Vanille-Haferbrei mit frischen Beeren</i>	6
<i>Bauernfrühstück mit Schinken und Tomaten</i>	7
<i>Arme Ritter-Variation</i>	8
<i>Eier Benedict</i>	10
<i>Löwenzahnhonig</i>	11
<i>Birnen-Apfel-Obatzder</i>	12
<i>Pommersche Apfelgrießen</i>	13
<i>Hessischer Kochkäse</i>	14
Brot und Brötchen 15	
<i>Roggen-Walnuss-Brot</i>	16
<i>Dinkelbrot ohne Gehen</i>	17
<i>Fluffige Milchbrötchen, schnell und einfach</i>	18
<i>Fixe Frühstückshörnchen</i>	20
Soßen, Dips & Cremes..... 21	
<i>Hühnerlebercreme</i>	22
<i>Bratensoße veganer Art</i>	23
<i>Petersiliensoße zu Fisch</i>	24
<i>Schinkenaufstrich</i>	25
<i>Kresse-Dip</i>	26
<i>Meerrettichsoße</i>	27

Salate	28
<i>Klassischer Wurstsalat.....</i>	<i>29</i>
<i>Schneller Bohnensalat.....</i>	<i>30</i>
<i>Schichtsalat nach althergebrachtem Rezept</i>	<i>31</i>
<i>Endiviensalat mit Äpfeln und Speck</i>	<i>33</i>
<i>Feldsalat mit Walnüssen und Rote Bete</i>	<i>34</i>
<i>Weißwurstsalat.....</i>	<i>35</i>
Suppen & Eintöpfe	36
<i>Fenchelsuppe</i>	<i>37</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Hackklößchen</i>	<i>38</i>
<i>Omas deftige Graupensuppe</i>	<i>39</i>
<i>Alpenländische Biersuppe.....</i>	<i>40</i>
<i>Sauerampfersuppe.....</i>	<i>41</i>
<i>Käsesuppe mit Hack</i>	<i>42</i>
<i>Currywurstsuppe.....</i>	<i>43</i>
Hauptgerichte mit Fleisch und Geflügel.....	44
<i>Hausmannsgulasch</i>	<i>45</i>
<i>Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Allerlei.....</i>	<i>46</i>
<i>Königsberger Klopse.....</i>	<i>47</i>
<i>Falscher Hase mit Petersilienkartoffeln.....</i>	<i>49</i>
<i>Paprikahuhn ungarische Art</i>	<i>50</i>
<i>Zwiebel-Sahne-Putenbrust.....</i>	<i>51</i>
<i>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln.....</i>	<i>52</i>
<i>Saure Nierchen, rheinische Art.....</i>	<i>54</i>

Hauptgerichte mit Fisch	55
<i>Brathering nach Großmutter's Art</i>	56
<i>Matjes mit Radieschencreme</i>	57
<i>Hamburger Pannfisch</i>	58
<i>Dithmarschener Sardellenauflauf.....</i>	59
<i>Lübecker Fischtopf.....</i>	60
<i>Labskaus aus dem Norden</i>	61
Vegetarische Hauptgerichte	62
<i>Sellerieschnitzel</i>	63
<i>Vegetarische Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat.....</i>	64
<i>Pasta mit Brennnesselpesto</i>	66
<i>Ziege trifft Feige – Flammkuchen neu interpretiert.....</i>	67
<i>Schnüssch-Gratin.....</i>	69
<i>Allgäuer Kässpatzen</i>	71
Vegane Hauptgerichte.....	73
<i>Frikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	74
<i>Kohl-Reis-Rouladen mit fruchtiger Tomatensoße</i>	76
<i>Zwiebelkuchen, schnell gemacht</i>	78
<i>Zweierlei Endiviensalat mit Kartoffeln.....</i>	79
<i>Böhmisches Knödel mit Szegediner Gulasch</i>	81
<i>„Parmesanschnitzel“ mit Stampf</i>	83
Snacks & Fingerfood	85
<i>Dinkelstangen mit Mohn und Sesam</i>	86
<i>Flinkes verstecktes Saitenwürstel</i>	87
<i>Gefüllte kalte Tomaten</i>	88
<i>Pikant gefüllte Eier.....</i>	89
<i>Herzhaftes Muffins</i>	90
<i>Käse-Windbeutel</i>	91

Süßspeisen & Desserts.....	92
<i>Hollerküchle</i>	<i>93</i>
<i>Grießauflauf mit Aprikosen.....</i>	<i>94</i>
<i>Bratapfel klassisch.....</i>	<i>95</i>
<i>Kartäuser Klöße mit Weinschaumsoße</i>	<i>96</i>
<i>Kirschmichel.....</i>	<i>97</i>
<i>Schnelle Quark-Pflaumenknödel mit Orangensoße</i>	<i>98</i>
<i>Gedeckter Apfelkuchen</i>	<i>99</i>
<i>Rosinenkuchen mit Zuckerguss (vegan)</i>	<i>101</i>
<i>Pflaumen-Apfel-Kuchen mit Streuseln (vegan).....</i>	<i>102</i>
<i>Nuss-Grieß-Kuchen (vegan).....</i>	<i>103</i>
Eingewecktes	104
<i>Hagebutten-Apfel-Marmelade</i>	<i>105</i>
<i>Kirschgrütze mit Stachelbeeren</i>	<i>106</i>
<i>Schnelle Schüttelgurken</i>	<i>108</i>
<i>Pflaumenkompost.....</i>	<i>110</i>
Getränke	111
<i>Eierpunsch</i>	<i>112</i>
<i>Kräuter-Buttermilch</i>	<i>113</i>
<i>Traubenlimonade</i>	<i>114</i>
<i>Helgoländer Grog.....</i>	<i>115</i>
<i>Schlehenpunsch (alkoholfrei).....</i>	<i>116</i>
<i>Rosenbowle.....</i>	<i>117</i>
<i>Nordfriesische Tote Tante.....</i>	<i>118</i>