

Inhalt

Vorwort	4
---------------	---

Suppen und Vorspeisen 7

Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebeln	8
Gebrannte Grißsuppe mit Gemüseringen und Croûtons ..	10
Herzhafte Flädlesuppe, der schwäbische Klassiker	12
Alblinsensuppe mit feinem Sahnehäubchen	14
Gaisburger Marsch mit herzhafter Einlage	16
Feiner Fischtopf mit Fischfilets vom Bodensee	18
Cremige Kartoffelsuppe mit Laugencroûtons	20
Hochzeitssuppe mit dreierlei Klößen	22
Petersilienwurzel-suppe mit gerösteten Kürbiskernen	26
Selbst gemachte Riebele in Gemüsebrühe	28
Mürbteigkörbchen mit Schinken und buntem Salat	30
Fellbacher Flecka mit Speckwürfeln und Lauch	32
Forellencreme-Pralinen im Blätterteigversteck	34
Rote-Bete-Küchle mit zweierlei Ziegenkäse	36

Hauptgerichte 39

Weihnachtskarpfen im Ofen gebacken	40
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Saitenwürstchen	42
Saftige Rinderrouladen mit Pinienkernen	44
Gänsekeule mit Rotkraut und Kartoffelknödeln	46
Hohenloher Blootz mit Rote Bete und Bohnen	50
Vegane Flädlesäckle mit Gemüsefüllung	52
Filets vom Bodenseefelchen in Rieslingsauce	54
Beschwipste Honauforelle aus dem Backofen	56

Gefüllte Dampfnudeln auf Pilzragout	58
Lammkeule vom Alblamm mit Pflaumen gefüllt	60
Eingelegter Mostbraten mit sämiger Gemüsesauce	62
Stuttgarter Leberkäse im Meerrettich-Senf-Mantel	64
Krustenbraten in Biersauce	66
Rinderleber mit Kartoffelbrei und Röstzwiebeln	68
Apfelküchle mit Zimteis und Walnüssen	72
Kirschcreme im Glas nach Schwarzwälder Art	74
Versoffene Jungfern in Apfel-Birnen-Most	76
Kleiner Kirschmichel mit feiner Begleitung	78
Zedernbrödle in Halbmondform	80
Klassische Ausstecherle, fantasievoll garniert	82
Traditionelle Springerle, ein edles Weihnachtsgebäck	84
Bärentätzle mit Schoko-Zimt-Geschmack	86
Hutzelbrot mit getrockneten Früchten	88
Vitae und Danksagung	90
Impressum	91