

Inhalt

Vorwort	4
<i>Suppen und Vorspeisen</i>	7
Badische Weinsuppe mit Knoblauch-Kracherle	8
Schneckensuppe mit Weißwein	10
Ochsen schwanzsuppe mit rotem Pfeffer	12
Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern	14
Spinat-Pilz-Maultaschen in der Gemüsebrühe	16
Käsesuppe mit Petersilie und Croûtons	18
Cremige Hirnsuppe mit Eierstich	20
Zwiebelsuppe mit badischem Weißwein	22
Grünkernsuppe mit goldbraunen Zwiebelringen	24
(Wild-)Kräutersuppe mit zartem Saibling	26
Pikantes Käsegebäck mit nussigem Topping	28
Mini-Schnecken nudeln mit Bergkäse und Schinken	30
Ofenschlupfer vom Zander mit Zitronensauce	32
Kalte Forellen-Terrine im Lachsmantel	36
<i>Hauptgerichte</i>	39
Weihnachtskarpfen im Ofen gebacken	40
Gänsekeule mit Rotkraut und Kartoffelknödeln	42
Gepökeltes Schäufele mit Brägele und Sauerkraut	46
Gebratene Wallerfilets mit Rote-Rüben-Risotto	48
Saure Nierle mit Petersilienwurzel-Kartoffelbrei	50
Geschmorte Lammkeule mit Kräuterfüllung	52
Sauerbraten vom Ochsen in cremiger Schwarzbrot sauce ...	54
Wildschweinmedaillons mit Kartoffel-Wirsing-Küchle ...	56

Felchenfilet im Flädleteig mit Rahmsauerkraut	58
Deftiger Gugelhupf mit zitronig frischem Dip	60
Knusprige Dinnele mit Käse und Speck	62
Braten vom Rehrücken mit Maronenspätzle	64
Schupfnudeln mit überbackenem Ofengemüse	66
<i>Weihnachtsbäckerei und Süßes</i>	69
Apfel-Weintorte nach badischer Art	70
Kirschdessert mit Meringen	72
Schaumige Weincreme mit Schneewölkchen	74
Apfel-Schaumwein-Sorbet im kühlen Apfel serviert	76
Kräpfle mit Orangen- und Erdbeermarmelade	78
Husarenkrapfen mit gehackten Mandeln	80
Verzierte Ausstecherle mal schwarz, mal weiß	82
Haselnussmakronen ganz klassisch zum Knuspern	84
Zarte Spitzbuben mit süß-säuerlichem Hägenmark	86
Goldgelbe Butter-S mit Hagelzucker	88
Vitae und Danksagung	90
Impressum	91