

Inhalt

6 Vegan einkaufen

8 Fürn Biergarten und zua Brotzeit:

- 8 Obatzda
- 10 De Brezn dazua
- 12 Leberkassemel ohne Leber oder Kas

14 Aufs Brot g'schmiert:

- 14 Griebenschmalz
- 15 Cashew-Radieserl-Kanten
- 16 Vegane Leberwurscht
- 17 Tofuteewurscht
- 18 Strammer Max
- 19 Kartoffelkas

20 An Salod:

- 20 Kartoffelsalod
- 22 Blaukrautsalod
- 23 Bayerischer Krautsalod
- 24 Blumenkohlsalod
- 25 Saure Knödl
- 26 Falscher Wurschtsalod

28 A Suppn:

- 28 Kartoffelsuppn
- 30 Breznsuppn
- 31 Eierschwammerlsuppn
- 32 Grießnockerlsuppn
- 33 Rote-Bete-Suppn
- 34 Falsche Speckknödlsuppn
- 35 Biersuppn
- 36 Leberspätzlesuppn ohne Leber
- 37 Pfannkuchensuppn

38 Was Deftigs:

- 38 Schwammerlragout

40 Reiberdatschi

42 Kartoffel-Paprika-Gulasch

44 Spargel mit Olivenöl und Zitrone

46 Gemüsepflanzerl

48 Krautwickerl

50 Vegane Kasspatzn

52 Gröstl

54 »Schinken«-Nudeln mit Spinat

56 Auberginenrouladen

58 Bayerischer Schmorbraten

60 Seitan-Sauerbraten mit

Wurzelgmiassoß

62 Panierte Knusper-Sellerie-Schnitzal

64 Dazua:

- 64 Biersoß
- 65 Kren
- 66 Serviettenknödl
- 68 Kartoffelknödl
- 70 Sauerkraut
- 71 Blaukraut

72 Und nachad:

- 72 Apfelkiachl (Hollerkiachl)
- 74 Zwetschgenknödl
- 76 Rohrnuedeln mit Vanillesoß
- 78 Kaiserschmarrn
- 80 Allerseelenzpof
- 81 Zwetschgenmus
- 82 Guglhupf mit bsoffnen Kirschen
- 84 Auszogne
- 85 Bayerische Creme
- 86 Zwetschgendatschi mit Streuseln
- 88 Quarkbällchen mit Agavensirup

90 Kulinarischer Sprachführer für Nichtbayern