

# Inhalt

---

## **6 Vegan einkaufen**

## **8 Fürn Biergarten und zua Brotzeit:**

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

## **14 Aufs Brot g'schmiert:**

- 14 Griebenschmalz
- 15 Cashew-Radieserl-Kanten
- 16 Vegane Leberwurst
- 17 Tofuteewurst
- 18 Strammer Max
- 19 Kartoffelkas

## **20 An Salod:**

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

## **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 Gemüseplanzerl

- 48 Krautwickel

- 50 Vegane Kasspatzn

- 52 Gröstl

- 54 »Schinken«-Nudeln mit Spinat

- 56 Auberginenrouladen

- 58 Bayerischer Schmorbraten

- 60 Seitan-Sauerbraten mit Wurzelgemiassoß

- 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 Rohrnudeln mit Vanillesoß

- 78 Kaiserschmarrn

- 80 Allerseelenzopf

- 81 Zwetschgenmus

- 82 Guglhupf mit bsoffenen Kirschen

- 84 Auszogne

- 85 Bayerische Creme

- 86 Zwetschgendatschi mit Streuseln

- 88 Quarkbällchen mit Agavensirup

## **90 Kulinarischer Sprachführer für Nichtbayern**