

Inhalt

7	Wie ich erst schmutzig und dann ein Koch wurde
9	Vorwort von Barbara Damrosch und Eliot Coleman
11	Was ich lernte, als ich mit Joshua dieses Buch schrieb von Martha Holmberg
13	Wie dieses Buch Ihnen hilft, besser zu kochen
17	Mein Vorratsschrank
29	Rezepte für alle Fälle
57	Pickles: Sechs Jahreszeiten in einem Einmachglas
<hr/> JAHRESZEIT EINS	
Frühling 60	
Artischocken	65
Erbsen	72
Favabohnen	80
Rettichgewächse	88
Salat und anderes frühes Blattgemüse	94
Grüner Spargel	102
Zuckerschoten	112
Zwiebeln (frühe Saison)	120

<hr/> JAHRESZEIT ZWEI	
Früh-sommer 126	
Beten	(frühe Saison) 131
Fenchel	136
Kartoffeln	(frühe Saison) 142
Möhren	(frühe Saison) 147
Speiserüben	(frühe Saison) 156
Stangensellerie	160
<hr/> JAHRESZEIT DREI	
Hochsommer	
170	
Blumenkohl	175
Brokkoli	185
Gurken	195
Schnittbohnen	202
Sommerkürbis	209
<hr/> JAHRESZEIT VIER	
Spät-sommer 216	
Auberginen	221
Mais	231
Gemüsepaprika und Chilis	243
Tomaten	254
Trockenbohnen	266

<hr/> JAHRESZEIT FÜNF	
Herbst 274	
Beten	(späte Saison) 279
Blattkohl	284
Grünkohl	288
Mangold	296
Möhren	(späte Saison) 302
Pilze	310
Rosenkohl	320
<hr/> JAHRESZEIT SECHS	
Winter 326	
Kartoffeln	(späte Saison) 331
Knollensellerie	336
Getrocknetes Getreide und Polenta	342
Kohl	344
Kohlrabi	352
Pastinaken	356
Speiserüben	(späte Saison) 360
Steckrüben	366
Winterkürbis	370
Zwiebeln	(lagerfähig) 380
386	
Danksagung	
388	
Register	