

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**

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

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

JAHRESZEIT DREI

Hochsommer
170

Blumenkohl 175

Brokkoli 185

Gurken 195

Schnittbohnen 202

Sommerkürbis 209

JAHRESZEIT VIER

**Spät-
sommer** 216

Auberginen 221

Mais 231

**Gemüsepaprika
und Chilis** 243

Tomaten 254

Trockenbohnen 266

JAHRESZEIT FÜNF

Herbst 274

Beten
(späte Saison) 279

Blattkohl 284

Grünkohl 288

Mangold 296

Möhren
(späte Saison) 302

Pilze 310

Rosenkohl 320

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