

INHALT

Vorwort	6
Einleitung	8

GRUNDREZEPTE

Gekörnte Brühe	10
Fischgewürz	10
Gewürzsalz à la Fondor	11
Gewürz für Fleisch- und Geflügelgerichte	11

SUPPEN & EINTÖPFE

Cremige Kartoffelsuppe „SuKa“	14
Gemüsecremesuppe	16
Spargelcremesuppe „Low Carb“	18
Südtiroler Risonieintopf	20
Kohlrabieintopf	22
Toskanische Bohnensuppe	24

NUDELGERICHTE

Spaghetti olé	28
Mediterrane Risoni mit Hackbällchen	30
Zu-Thu-To-Spaghetti	32
Bad Wörishofener Maultaschen	34
Brokkoli-Schinken-Spaghetti mit Käsesauce	36
Gemüsepenne	38
Mediterrane Tortellinispieße	40
Espaguetis a la Catalana	42
Kaisertopf	44
Ulis Käsespätzle	46
Fleischwursttopf mit Spätzle	48
Tortelloni bolognese	50

FLEISCHGERICHTE

Ummantelte Schweinefiletrolladen	54
Senfrahmwirsing mit Kassler und Gnocchi	56
Grünkohl mit Pinkel und Schweinebauch	58
Sauerkraut mit Kassler und Kartoffelpüree	60
Schnibbelbohnen süß-sauer mit Salzkartoffeln und Rauchbällchen	62
Gefüllte Paprika in Champignonrahm	64
Möhren-Kartoffel-Stampf mit Mettwurstchen	66
Risotto „Uli spezial“	68
Schweinefilet mit Überraschung	70
Glasiertes Honigkassler mit grünen Bohnen in Käsesauce mit Kartoffeln	72
Königsberger Klopse	74
Exotische Fleischbällchen	76
Geräucherte Mettwurstchen im Sauerkrautbett	78

GEFLÜGELGERICHTE

Napoleons Marengo-Huhn	82
Putencurry mit Reis	84
Kentucky Menu	86
Hühnerfrikassee ruckzuck mit Reis	88
Gnocchi mit Hähnchen in Dillrahmsauce mit mediterranem Gemüse	90

FISCHGERICHTE

Wildlachs mit Brokkoli und Salzkartoffeln in Käse-Senf-Rahmsauce	94
Lachs in Dill-Meerrettich-Sauce mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse	96
Forelle mit grünen Bohnen in Estragonsauce und Salzkartoffeln	98
Lachs an Kohlrabi in Muskatsauce mit Salzkartoffeln ...	100
Valencianische Paella	102

SÜSSE GERICHTE

Süßes Eieromelett	106
Süßer Toastbrotauflauf	108
Großer Hans	110
Dithmarscher Mehlbeutel	112