

Praxistipps

- 4** Bayerische Küche – Traditionen, Sitten und Gebräuche
- 6** Typische regionale Lebensmittel – Obst, Gemüse und Fleisch
- 63** Resterlessen
- 64** Typisch bayerisch – Kochen mit Bier

Nachsatz:

Bayerische Warenkunde
von Beuscherl bis Wollwürste

Extra

Vorsatz:

Die 10 Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für die bayerische Schmankerl-Küche

- 60** Register
- 62** Impressum

Rezepte

8 Brotzeitschmankerl

- | | | | |
|-----------|----------------------------|-----------|-------------------------------------|
| 9 | Obatzda | 13 | Eier-Schnittlauch-Salat |
| 10 | Bratensülze | 13 | Erdäpfelkäs |
| 12 | Wurstsalat | 14 | Fleischpflanzerl und Kartoffelsalat |
| 12 | Krautsalat | | |
| 17 | Grießnockerlsuppe | 20 | Eingerührte Buttermilchsuppe |
| 18 | Fleischbrühe – Grundrezept | 20 | Kräuter-Brennsuppe |
| 18 | Aufgeschmalzene Brotsuppe | 22 | Kartoffelsuppe |
| 19 | Bratnockerlsuppe | 22 | Fränkische Zwiebelsuppe |
| 19 | Suppe mit Eierstich | 24 | Pichelsteiner |

26 Hauptgerichte & Beilagen

- | | | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|------------------------|
| 27 | Böfflamott | 42 | Gebackener Karpfen |
| 28 | Schweinebraten | 42 | Waller in Wurzelsud |
| 30 | Gefüllte Kalbsbrust | 44 | Krautwickerl |
| 32 | Tellerfleisch mit Meerrettichsauce | 44 | Rahmschwammerl |
| 34 | Gebratene Leber mit glasierten Äpfeln | 46 | Kartoffelknödel |
| 35 | Saure Leber | 47 | Semmelknödel |
| 35 | Kalbslüngerl (Beuscherl) | 47 | Reiberdatschi |
| 36 | Kirchweihgans | 48 | Blaukraut |
| 38 | Rehragout | 48 | Sauerkraut |
| 38 | Hirschmedaillons | 49 | Rahmwirsing |
| 40 | Gebratene Renken | 49 | Saures Kartoffelgemüse |
| 40 | Forelle blau | | |

50 Süßspeisen & Traditionsgebäck

- | | | | |
|-----------|------------------------------------|-----------|-------------------|
| 51 | Bayerische Creme mit Beerenkompost | 56 | Rohrnudeln |
| 52 | Pfannkuchen | 56 | Auszogne |
| 55 | Dampfnudeln mit Vanillesauce | 58 | Zwetschgenbavesen |