

INHALT

Einkochen und leckere Küche

Snacks, Dips, Vorspeisen 10

01 Ajvar	12
02 Bärlauchsuppe	14
03 Gefüllte Champignons	16
04 Gefüllte Tomaten	18
05 Heidelbeer-Salsa	20
06 Pikantes Rührei mit Thunfisch	22
07 Ringelbete-Salat	24
08 Romana Salatherzen gebraten	26
09 Spargelcremesuppe mit Emmentaler Käse	28
10 Vietnamesische Hühnersuppe	30

Was die Natur uns schenkt 32

11 Löwenzahn-Honig	34
12 Löwenzahnsalat	36
13 Pfifferlinge an Pfefferrahmsoße	38
14 Pfifferling-Kartoffel-Pfanne	40
15 Pfifferling-Rahmsoße	42
16 Schlehen-Likör	44
17 Waldmeister-Likör	46
18 Wildrosen-Likör	48
19 Wirsing-Maronen-Topf	50
20 Giersch-Kartoffel-Pfanne	52

Schinken, Wurst und andere Köstlichkeiten aus der Schinkenfee und Co. 54

21 Kochschinken mit Knoblauch	58
22 Kochschinken mit Kümmel	60
23 Putenkeulenaufschnitt	62
24 Lachsschinken „Café de Paris“	64
25 Nackenschinken „Habanero“	66
26 Blumenkohlwurst	68
27 Zwiebelmettwurst im Glas	70

Wer spart, muss nicht verzichten

Angebote nutzen, konservieren, Resteverwertung 72

28 Hühnerfrikassee	74
29 Hühnerfrikassee an Dattelreis	76
30 Miesmuscheln in Weißwein-Sahne-Soße	78
31 Zwiebelfleisch in Muschelrahmsoße als Auflauf	80

Gewöhnlich Gutbürgerliches oder Außergewöhnliches 82

32 Blumenkohlröschen in Schwarzkümmel-Muskat-Panade gebraten	84
33 Chinakohl-Pilz-Gemüse	86
34 Garnelen in Knoblauch-Chili-Sud aus dem Wok	87
35 Garnelen-Harissa an Grünem Spargel	88
36 Fleisch-Pierogi (polnisches Nationalgericht, Teigtaschen mit Füllung)	90
37 Gebratene Ente Asia	92
38 Gespickter Hirschrücken an pikanter Rotweinsoße	94
39 Gulasch in Rahm-Knoblauchsoße	96

40 Gulasch mit Camembert	98
41 Hack-Chinakohl-Pfanne	100
42 Hähnchenherzen „Mexiko“	102
43 Kalbsbries süß/sauer, paniert	104
44 Lammfilet an Karawanen-Couscous	106
45 Lammspieße in Rosmarin-Rotwein-Marinade	108
46 Mairübchen mit dreierlei Pfeffer und würzigen Kartoffelwürfeln	110
47 Matjesfilets mit Rote Zwiebel-Salat	112
48 Sahneheringsfilets mit Gurken und Rosa Pfeffer	113
49 Paprika-Forelle auf Fenchelbett	114
50 Pastinakentopf	116
51 Pikantes Sauerkraut mit zweierlei Käse aus dem Kupferpfännchen	118
52 Senf-Schwarzkümmel-Soße	119
53 Putengeschnetzeltes an Mango-Curry-Soße	120
54 Rheinischer Sauerbraten	122
55 Rinderrouladen klassisch	124
56 Rinderzunge in Sauce Toscana	126
57 Rinderzunge mit Champignon- Erbsen-Gemüse	128
58 Rosenkohl in Speckrahmsoße	130
59 Rosenkohl-Seitlings-Pfanne	131
60 Schweinebraten traditionell	132
61 Schweinefilet mit Bärlauch im Blätterteig	134
62 Seitlings-Potpourri in Bärlauch-Rahmsoße	136
63 Spargel mit Blauschimmel-Käse-Soße	138
64 Wildschwein-Lachs	140
65 Rindergeschnetzeltes mit einem Hauch von Asien	141
66 Zitronen-Hähnchenstreifen an überbackenem Grünen Spargel	142