

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 Putenkeulenaufschlitt | 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 |