

INHALTS- VERZEICHNIS

GRUNDLAGEN	5
Heimatküche – Was ist das eigentlich?	6
Der Guide für perfektes Fleisch	7
Saisonkalender	8
REZEPTE	
SALATE & SUPPEN	11
Bunter Breznsalat (Bayerische Panzanella)	12
Herzhafte Zwiebelsuppe mit Thymian	14
Cremige Kartoffelsuppe mit Apfel- Walnuss-Topping	16
Warmer Spargelsalat	18
Maronencremesuppe mit Estragon & Preiselbeerbirnen	20
Grüner Kartoffelsalat mit Pistazien	22
FLEISCH & FISCH	24
Hackbraten mit Röstkartoffeln wie bei Oma	24
Bohneneintopf mit Wammerl	26
Cordon bleu mit Artischockenpüree & Drillingen	28
Kassler auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und frischen Röstzwiebeln	30
Geschmorte Kalbshaxe mit gebackenen Beten	32

Gefülltes Brathendl mit Ofengemüse	34
Zander mit Sellerie-Liebstock-Creme	36
Angeflämmte Seeforelle mit Gurkengemüse	38

VEGETARISCH 40

Wohlig-warmes Kartoffelgulasch mit Spitzkohl	40
Deftige Kaspressknödel mit Gorgonzola & Birnen-Ragout	42
Ofenlauch mit gebackenem Ei & Rauchpaprika-Hollandaise	44
Rote-Bete-Eintopf mit Linsen & Meerrettichcreme	46
Kartoffelknödel auf Rahmschwammerl	48
Wirsing-Rouladen mit Linsen & Champignons	50
Kürbis-Kartoffel-Nocken mit Mangold	52

TORTEN & GEBÄCK 54

Süße Topfenbällchen mit Zimtzucker	54
Frankfurter Kranz – Omas absoluter Liebling	56
Plaukenküchlein im Glas	58
Sommerlicher Bienenstich – schnell zubereitet	60
Amerikaner – saftig & fluffig	62