

Inhalt

Fladenbrote aus aller Welt

Zeugen der Menschheitsentwicklung	11
Kulturgeschichte in Reinform	12
Einfach, kreativ & vielfältig	13
Tipps für angehende Bäckermeister	14

Afrika

Aiysh	18
Aiysh Baladi	19
Khobz	20
Khobz – Arabische Art	21
Injera	22
Batbout	23
Lamm-Tajine mit Tomaten & Eiern	24
Ful Medames – Bohnenpaste	25
Hummus – Kichererbsencreme	26
Baba Ganoush – Auberginencreme	27
Orangen-Hummus	28
Misir Wot – Linseneintopf	29
Kitfo – Mariniertes Rindfleisch	30
Fisch mit Chili-Gemüse	31
Sayadiyeh – Tomatenfischreis	32
Asaro – Süßkartoffel-Stew	33
Zaalouk – Auberginen-Tomaten-Dip	34

Asien

Bhakris (Roti)	36
Chapati	37
Dinkel-Chapati	38
Barbari	39
Nan-E Barbari	40
Matze	42
Chubz	43
Lavash	44
Naan	46
Papadam aus Linsenmehl	47
Htut Thayar Palata	48
Paratha	50
Pide	51
Mathnakash	52
Sangak	54
Shrak	56
Taftoon	57
Puri	58
Yufkateig-Grundrezept	59
Baklava	60
Saluf	62
Sigara Böregi	63
Kokos-Knoblauch-Chutney	64
Rahib – Auberginen-Salsa-Dip	65
Muhammara – Paprika-Dip	66
Charosset – Walnuss-Apfel-Creme	67
Raita – Joghurt-Dip	68
Dhal – Linsen-Ingwer-Dip	69
Balachaung – Garnelen-Relish	70
Knoblauchöl aus Myanmar	71
Mango-Chutney	72
Tomaten-Relish	73
Grünes Chutney	74
Mast-o-Chiar – Joghurt-Dip	75
Tomaten-Chutney	76
Zhug – Scharfe Soße	77
Ogonek – Scharfer Chili-Dip	78

Tabouleh – Bulgursalat	79
Gefilte Fisch – Fisch in Aspik	80
Feta-Spinat-Füllung für Lavash	81
Gemüsecurry	82
Orientalische Gemüsepfanne	83
Haneeth – Lammschenkel	84
Saltah – Fleischeintopf	85
Kartoffelcurry	86
Joghurtsuppe	87
Persischer Schweinebraten	88
Fesenjan – Eintopf	90
Lammcurry	91
Feta-Spinat-Füllung für Pide	92
Hackfleischfüllung für Pide	93
Paprikafüllung für Pide	94
Käsefüllung für Pide	95
Ghormeh Sabzi – Lammeintopf	96
Borani Esfenaj – Spinatjoghurt	98
Chicken-Curry	99
Kashke Bademjan – Dip	100

Europa

Schwäbische Dinnete	102
Elsässer Flammkuchen vegetarisch	104
Klassisches Flatbrød	105
Flatbrød mit Milch	106
Süßes Flatbrød	107
Focaccia	108
Dünnes Gáhkko	109
Dickes Gáhkko	110
Knäckebröt	112
Pita	113
Schüttelbröt	114
Tunnbrød	116
Pizzateig-Grundrezept	117
Vinschgauer	118
Elsässer Flammkuchen	120
Lohikeitto – Lachssuppe	121

Tomatenbutter	122
Aioli	123
Honig-Senf-Soße	124
Makrelen-Dip	125
Schabziger Dip	126
Paprika-Feta-Dip	127
Kaviar-Dip	128
Tzatziki	129
Kartoffelcreme	130
Apfel-Zwiebel-Gurken-Relish	131
Sauerkraut Schwäbische Art	132
Grumbeerkiechle – Kartoffelpuffer	133
Schwäbischer Rucola-Kürbis-Salat	134
Rømmegrøt – Milchspeise	135
Maultaschenpfanne	136
Bidos – Rentier-Eintopf	137
Tomatensoße für Pizza	138
Pizza-Beläge	139
Jausebrett	140
Käseknödel	141

Amerika

Hallulla	144
Tortilla	146
Mais-Tortilla	147
Cornbread – Maisbrot	148
Beef-Chili	149
Pebre – Tomaten-Koriander-Dip	150
Hackfleischfüllung für Tortilla	151
Hähnchen-Füllung für Tortilla	152
Pastel de Choclo – Maiskuchen	153
Cheese-Dip	154
Buffalo-Chicken-Dip	155
Albóndigas – Fleischsuppe	156
Wolfsbarsch en Papillote	158

Register