

6 Einleitung

SUPPEN

- 10** Brennknödeluppe
- 12** Brezensuppe
- 14** Kaspressknödelsuppe
- 16** Lungauer Rahmsuppe
- 18** Schottsuppe

JAUSE & BROTZEIT

- 18** Pongauer Bierkas
- 22** Bierkutschersalat
- 22** Erdäpfelkas
- 24** Gefüllte Eachtlinge
- 26** Saurer Bierkas
- 28** Schmalzaufstrich
- 30** Sulz vom Schwein

NOCKEN, KRAPPEN & KNÖDEL

- 32** Pinzgauer Freitagnidei
 (Abschneidnudeln)
- 34** Biernocken
- 34** Fleischnocken
- 35** Salzburger Krautnocken
- 36** Pinzgerer Nocken
- 38** Pinzgauer Kasnocken
- 40** Pongauer Blattkrappen
- 42** Pongauer Fleischkrappen
- 44** Bauernkrappen
- 46** Fleischknödel mit
 Sauerkraut
- 47** Salzburger Speckknödel
- 48** Pinzgauer Kaspressknödel

GRÖSTL, KOCH & MUS

- 50** Erdäpfelgröstl
- 52** Blunzngröstl
- 52** Salzburger Herrengröstl
- 54** Rahmkoch
- 56** Baschkoch
- 56** Polentakoch
- 57** Pinzga-Muas
- 57** Kirschmus
- 58** Mehlmus mit Schottsuppe

FLEISCH & FISCH

- 60** Bauernschmaus
- 61** Lammrücken mit Erdäpfel-
 laibchen
- 62** Leberpunkel
- 63** Osterkitz
- 64** Jausenspecktorte mit Bier
- 66** Salzburger Bierfleisch
- 68** Salzburger Bierbraten mit
 Erdäpfelknödel
- 69** Salzburger Schweinsbraten
 mit Knödel
- 70** Wildragout
- 71** Forelle blau
- 72** Gebratener Saibling
- 74** Gebackener Karpfen

SÜSSES

- 76** Apfelaufbrokkert
- 78** Florentiner
- 79** Feine Hennasteigen
- 79** Lungauer Hasenöhr
- 80** Kaiserschmarren
- 82** Kletzenbrot
- 83** Lungauer Topfentorte
- 84** Moosbeerfleck
- 86** Öpfelradl
- 88** Rohrnudeln
- 90** Salzburger Nockerln
- 92** Salzburger Spritzstrauben
- 94** Salzburger Zwetschkен-
 kuchen