

INHALT

VORNEWEG

- 6 Vorwort von Katharina Seiser
- 7 Vorwort von Stevan Paul

Frühling

VORSPEISEN

- 11 Spargel-Sahnesuppe mit Weißwein und Kerbel
- 12 Hochzeitssuppe
- 14 Legierte Sauerampfersuppe
- 15 Kräftige Gemüsebrühe mit Einlage
- 17 Frische Erbsensuppe mit gebackenem Ei
- 19 Soleier
- 21 Wirtshaussalat

HAUPTSPEISEN

- 22 Leipziger Allerlei
- 25 Bärlauch-Mandel-Paste mit Röstkartoffeln aus dem Ofen
- 28 Kräuterquark mit Leinöl und neuen Kartoffeln
- 29 Remoulade von 1858 mit Pellkartoffeln
- 31 Frankfurter Grüne Sauce mit Pellkartoffeln und Ei
- 32 Bouillon-Gemüse mit Gartenkräutersauce
- 35 Grüner Spargel mit Eier-Frühlingszwiebel-Stippe
- 36 Spargel mit Kratzete und Bärlauch-Hollandaise
- 38 Stielmus
- 39 Rahmkohlrabi in grüner Petersiliensauce
- 41 Kohlrabi-Schnitzel mit Frühlingskräuterremoulade
- 43 Spinatomelett
- 44 Buttererbsen mit Estragon und Ei
- 47 Geschmorte Bundmöhren mit Bärlauchsauce und Schmorzwiebeln

SÜSSE HAUPTSPEISEN

- 48 Gebratene Grießschnitten mit Rhabarberkompott
- 50 Gratinierte Quark-Pfannkuchen mit Erdbeeren und Mandeln

NACHSPEISEN

- 51 Maibowle
- 51 Erdbeerkuchen
- 55 Errötende Jungfrau
- 55 Erdbeeren mit Quark

Sommer

VORSPEISEN

- 59 Hausgemachte Gewürzgurken
- 60 Gratiniertes Ziegenkäsebröt mit Birnen-Staudensellerie-Salat
- 63 Tomatensuppe mit Gartenkräutern und Schmand
- 64 Gekühlte Rahm-Gurken-Suppe mit Bachkresse und Hüttenkäse
- 66 Hannöversche Erbsensuppe
- 67 Tomatensalat mit Kräuter-Zwiebel-Vinaigrette
- 70 Grüner Salat „Schoten & Bohnen“
- 71 Fenchel-Apfel-Salat
- 73 Tomate & Rettich
- 74 Gurkensalat mit Kondensmilch

HAUPTSPEISEN

- 75 Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter
- 78 Grillgemüse mit drei Saucen
- 79 Nudelsalat „Alte Schule“
- 80 Schnüsch
- 82 Schmorgurken-Ragout
- 85 Eier mit Gurken in Senfsauce
- 86 Spinatspätzle mit Allgäuer Bergkäse und Tomaten
- 89 Laubfrösche mit Meerrettichsauce
- 90 Blumenkohl mit Butterbröseln
- 91 Birnen & Bohnen

SÜSSE HAUPTSPEISEN

- 93 Waffeln mit Honigschmand und Heidelbeersauce
- 95 Süße Kartoffelklöße mit Aprikosen
- 96 Kirschenmichel

NACHSPEISEN

- 98 Grießbrei mit Pflaumenkompott
- 99 Kirschkompott mit Mandelsahne
- 100 Rote Grütze
- 103 Bayerische Creme mit Himbeerpüree
- 104 Süße Mathilde
- 105 Fliederbeer-Apfel-Suppe mit Schneeklößchen
- 106 Stachelbeer-Sahne-Kuchen mit Streuseln
- 107 Träublesuchen

Herbst

VORSPEISEN

- 113 Rettich-Radieschen Salat mit Emmentaler
- 114 Feldsalat mit Kartoffeldressing, Krachelchen und wachsw weichem Ei
- 116 Gebrühter Kohlsalat mit Äpfeln, Nüssen und Butterbrot
- 117 Rote-Bete-Salat mit Meerrettich-Kümmel-Vinaigrette
- 118 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen
- 119 Legierte Steinpilzsuppe
- 122 Kürbiscremesuppe

HAUPTSPEISEN

- 123 Steinpilze in Kräutersahne mit Ofenkartoffeln
- 125 Gaisburger Marsch
- 126 „Labskaus“
- 130 Zwiebelkuchen
- 131 Zwiebel-Dinnete
- 132 Himmel & Erde

- 135 Kürbisstempel
- 136 Pitter un Jupp
- 137 Ärpel mit Schlat
- 139 Stemmekort mit Feldsalat in Buttermilchdressing
- 140 Grumbeerwaffele
- 142 Krautschnitzel nach Clara Ebert
- 143 Bookweeten Janhinnerk
- 145 Pilzpfanne
- 146 Borschtsch
- 148 Geschmortes Paprikagemüse
- 149 Bunter Gemüseauflauf

SÜSSE HAUPTSPEISEN

- 151 Süße Rohrnudeln mit Vanillesauce
- 153 Pfannkuchen mit Apfel-Birnen-Kompott
- 154 Zwetschgenklöße

NACHSPEISEN

- 156 Zwetschgenpastete
- 157 Weißwein-Birnen mit Schokoladensauce
- 158 Zwetschgenkuchen mit Streuseln
- 160 Wolfenspeise

Winter

VORSPEISEN

- 165 Thüringer Sauerkrautsuppe
- 166 Gebrannte Grießsuppe mit Wintergemüse
- 168 Zwiebelrahm-Weinsuppe
- 169 Hamburger National

HAUPTSPEISEN

- 169 Wirsingrouladen mit Wintergemüse und Meerrettichsauce
- 172 Rosenkohl & Maronen
- 175 Sauerkraut-Strudel
- 176 Thüringer Klöße mit dunkler Sauce

- 180 Semmelknödel auf Rahmkraut
- 181 Kartoffelklöße mit Champignons in Dunkelbier-Rahmsauce
- 183 Gebratene Schupfnudeln mit Kraut
- 185 Wickelklöße mit Spinat und Haselnuss-Bröselbutter
- 186 Maultaschen
- 188 Potthucke
- 189 Dibbelabbes
- 191 Kässpätzle
- 192 Grünkohl mit Pfeffer-Birnen
- 194 Rotkohl/Rotkraut
- 197 Großer Hans mit Backobst und Senfsauce

SÜSSE HAUPTSPEISEN

- 198 Süße Nudeln mit Backobstkompott
- 200 Ofenschlupfer

NACHSPEISEN

- 201 Berliner Pfannkuchen
- 203 Prilleken
- 206 Früchtebrot
- 207 Christstollen (Quarkstollen)
- 209 Hefezopf
- 210 Quittenbrot & Quittengelee

Jederzeit

VORSPEISEN

- 215 Graupenrahmsuppe
- 216 Zwiebelsuppe
- 219 Berliner Löffelersensuppe
- 220 Blumenkohlrahmsuppe mit Leinöl
- 221 Fränkische Brotsuppe
- 223 Handkäs mit Musik
- 224 Obatzter
- 226 Norddeutscher Kartoffelsalat
- 227 Süddeutscher Kartoffelsalat
- 230 Kopfsalat mit saurer Sahne und Haselnuss-Röstbrot

HAUPTSPEISEN

- 231 Musmehl-Brei
- 233 Erbspüree mit Ei und Knusperzwiebeln
- 234 Kartoffelpuffer
- 236 Bratkartoffeln mit drei Zwiebeln
- 237 Kümmelkartoffeln mit Paprikaquark
- 239 Lauchkuchen mit dreierlei Käse
- 240 Rahmspinat mit Spiegelei
- 242 Béchamelkartoffeln
- 245 Kartoffel-Käse-Auflauf mit Endiviensalat
- 246 „Gulasch“
- 248 Saure Linsen

SÜSSE HAUPTSPEISEN

- 251 Milchreis mit Kirschkompott
- 252 Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesauce
- 253 Quarkkäulchen
- 255 Arme Ritter

NACHSPEISEN

- 257 Schokoladen-Flammeri
- 257 Vanille-Flammeri
- 259 Westfälische Götterspeise
- 260 Kalter Hund

NACHSCHLAG

- 263 Register
- 271 Literatur
- 271 Team
- 272 Impressum