

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-Pašte 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 Himbeerpuree
- 104 Süße Mathilde
- 105 Fliederbeer-Apfel-Suppe mit Schneeklößchen
- 106 Stachelbeer-Sahne-Kuchen mit Streuseln
- 107 Träubleskuchen

Herbst

VORSPEISEN

- 113 Rettich-Radieschen Salat mit Emmentaler
- 114 Feldsalat mit Kartoffeldressing, Krachelchen und wachsweichem 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 Kürbisstampf
 136 Pitter un Jupp
 137 Ärpel mit Schlat
 139 Stemmelkort 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 Rohrnuedeln mit Vanillesauce
 153 Pfannkuchen mit Apfel-Birnen-Kompott
 154 Zwetschgenklöße

NACHSPEISEN

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

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

Frühzeit

VORSPEISEN

- 215 Graupenrahmsuppe
 216 Zwiebelsuppe
 219 Berliner Löffelerbsensuppe
 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 Kirschkomppott
 252 Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesauce

NACHSPEISEN

- 253 Quarkküälchen
 256 Arme Ritter
 257 Schokoladen-Flammeri
 257 Vanille-Flammeri
 259 Westfälische Götterspeise
 260 Kalter Hund

NACHSCHLAG

- 263 Register
 271 Literatur
 271 Team
 272 Impressum