

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	5
Brotauflauf mit Schmand und Speck	
(„Brotuffluff“)	8
Feldsalat	
(Nüsschen)	10
Zwiebelkuchen	
(„Zäwwelguren“)	11
Speckkuchen	
(„Speckguren“)	12
Grüner Kopfsalat	
(„Griener Kobbsalaad“)	13
Kartoffelkuchen nach Schwälmer Art	
(„Gaduffelguren“, auch „Matze“ genannt) im Ofen gebacken....	14
Weckewerk mit Bratkartoffeln	
(„Weggewerg“ mit „Bradgaduffeln“)	16
Kartoffelklöße nordhessisch	
(„Gaduffelglöße“, auch „Diebchen“ genannt)	18
Schmandschnitzel	19
Weißkohlsuppe	
(„Lumpen un Flöh“)	20
Kasseler gefüllte Pellkartoffeln	
(Kasseler „gefüllte Bellgaduffeln“ oder kurz: „Quellmänner“) ...	21
Kartoffel- Rindfleisch-Auflauf	
(„Förmchen“)	24
Apfelstrauben	28
Winterendivien-Gemüse mit Frikadellen	
(„Schlobberkohl“ oder auch „Strünkchen“ mit „Friggedellen“) ..	31
Frikadellen	
(„Friggedellen“)	33
Schmandhering	
(„Schmandhäring“)	36
Warmer Kartoffelsalat	
(„Wamer Gaduffelsalaad“)	38
Kasseler Brocken	40
Gefülltes Kraut	
(„Gefilldes Grudd“ oder „Waldecker Krauthäuptchen“)	42
Pfannkuchen	
(„Schepperlinge“)	44
Grüne Erbsensuppe mit Klümpchen	
(„Griene Erwesensobbe mit Glumben“)	46

Gulasch auf Schwälmer Art	
(Schwälmer Festtagsgulasch)	48
Apfel-Kartoffel-Stampf	
(„Himmel und Erde“)	51
Himmel und Erde modern	54
Alte Weißbrotscheiben geröstet	
(„Arme Ritter“)	56
Grüne Kartoffelpfannkuchen	
(„Griene Gaduffelpanneguren“)	57
Schmandpudding	
(„Schmandbudding“)	58
Grießsuppe	60
Schwarzwurzelgemüse	
(„Schdorzenieren“)	62
Schmandkuchen	
(„Schmondguren“)	66
Kartoffel(brei)suppe mit Sauerkraut	
(„Leimen on Schdroh“)	68
Kartoffelauflauf	
(„Röhrenklump“)	72
Grüne Soße (nordhessisch)	
(„Griene Sooße“)	74
Schmandwaffeln (nordhessisch)	77
Windbeutel	
(„Kasseläner Windbiedel“)	79
Kasseler Rippchen mit Kraut	
(Kasseler Rippchen mit „Grudd“)	82
Porree/Lauch	
(„Schpanschlauch“, Spanischer Lauch)	84
Reibekuchen	
(„Schnäbber“)	87
Biersuppe	89
„Duckefett“	90