

Inhalt

Zu diesem Buch	5
Die Kartoffel im Reich der Inka	7
Die Grumbeer in der Pfalz	9
Das Deutsche Kartoffelmuseum in Fußgönheim	11
Die Grumbeere in der »pälzisch Wikipedia«	13
Der Sickinger Grumbeere-Markt	13
»Die Grumbeer« von Ludwig Hartmann	15
Kartoffelschnaps vom Vater des Pfälzer Ackerbaus	17
Friedrich der Große und die Kartoffel	17
Grumbeer in der Métro	19
Einige Zahlen und Daten zur Kartoffel	21
Von festkochend bis mehlig – welche Kartoffel taugt für welches Gericht?	22
Lagerung	23

Rezepte

Cubes Parmentiers	26	Braune Grumbeere	36
Eier Parmentier	29	Grumbeer-Pannekuche	38
Gequellte Kartoffeln nach Anna Bergner	30	Pfälzer Grumbeersupp	41
Kartoffelkuchen mit Äpfeln nach Emma Wundt	33	Kunschthäwelfleesch	42
Backesgrumbeere (Backkartoffeln)	34	Pfälzer Speck- Grumbeere-Salat	45

Rahmgrumbeere	46	Gebrätelte Woi-Grumbeere	70
Saumagengrumbeere	49	Geditschte-Gedatschte	73
Grumbeerwaffeln	50	Grumbeerstampf	74
Schales	53	Pfälzer Kartoffelbrot	76
Schneebällcher	54	Gerolde Grumbeerknapp	78
Schneebällcher mit Woischaumsoß	57	Himmel und Erde	81
Buwespitzle oder Schupfnudele	58	Kartoffel-Steinpilz-Kuchen	82
Grumbeerkiechle	61	Pellissimo mit Roquefort-crème	85
Grumbeer-Knepp mit Lewwerworscht	62	Ofenkartoffeln mit einem Dip aus Ziegenkäse	86
Sickinger Grumbeer-Knepp	65	Pfälzer Quetsche-Knepp Zwetsche-Knepp	88
Weißer Käs mit Gequellten	66	Wallhalbener Grumbeer-Lebkuche	90
Dreggische Grumbeere	69	Quellennachweis	92