

INHALT

Vorwort	6
Bayrische Schmankerl	8
Basisrezept Vanillezucker	12
Basisrezept Gemüsebrühe	13

SCHMANKERL ZUR BROTZEIT

Griebenschmalz mit Apfel und Majoran	16
Tomaten-Paprika-Butter	18
Krautsalat mit Speck	20
Kräutertopfen	22
Eier-Schnittling-Salat	24
Erdäpfelkäs	26
Biervinaigrette	28
Bayrische Fleischpflanzerl	30
Herzhafter Erdapfelsalat	32
Chiemgauer Bauernbrot	34
Laugenherzen	36
Radieserlsalat	38

SUPPEN

Gerstelsuppn	42
Annemaries Buttermilchsuppn	44
Kräuter-Brennsuppn	46
Zünftige Biersuppn	48
Bärlauchsuppn	50
Krensuppn	52
Erdäpfelsuppn	54

HAUPTSPEISEN

Erdäpfelknödel	58
Semmelknödel	59
Saures Lüngel mit Semmelknödeln	60
Bayrisch Kraut	62
Apfelblaukraut	64
Allgäuer Kässpätzlen	66
Sauerkraut bayrische Art	68
Spinat-Topfenknödel	70
Forelle in Alufolie	72
Maultaschen mit Bärlauch	74
Leberkäs	76
Rahmwirsing	78
Münchner Tellerfleisch mit Meerrettichsauce	80
Brezenknödel mit Rahmschwammerl	82
Saiblingsfilet	84
Schweinsbraten mit Kruste	86
Leberspatzen	88

KUCHEN UND DESSERTS

Backofennudeln mit Zwetschgen	92
Bayrisch Creme auf Molbeerenspiegel	94
Ribiseltraum	96
Auszogne — Bayrische Krapfen	98
Bäuerlicher Zwetschgendatschi	100
Guglhupf-Minis	102
Plumkuchen	104
Bierkuchen	106
Kaiserschmarrn	108