

inhalt

Einleitung	7
Das tägliche Leben	10
Die Highland-Küche	12
Fleisch und Geflügel	16
Fisch und Schalentiere	18
Milchprodukte und Eier	20
Fette	20
Gemüse	22
Korn und Getreide	24
Kräuter und Gewürze	26
Früchte und Nüsse	27
Honig und Zucker	27
Getränke	28

Fleischgerichte

Gerstenbrühe mit Rindfleisch	30
Pökeln von Fleisch	32
Potted Hough (Rinderbein in Aspik)	32
Gepökelttes Fleisch mit Karotten	33
Beef Stovies	33
Hotch Potch	34
Hammelpastete	36
Haggis	38
Mock Haggis	38
Wildeintopf	40
Nettle Kail	41
Collops	42
Cock-a-Leekie	44
Rebhuhn in Austernsauce	45
Wildpastete	46

Fischgerichte

Cullen Skink	48
In Hafermehl gebratene Forelle	49
Mussel Brose	50
Lachs in Grüner Sauce	52
Kippered Lachs	53
Tatties and Herring	54
Hebridean Lobster	55
Eingelegte Forelle	56
Gebratener Portessie Fischrogen	56
Frisch gepökelter Dorsch	58
Cabbie Claw	58
Stockfisch mit Milch	60
Crappit Heids	60
Dorsch in Senfsauce	61
Makrele in Senf	62
Potted Shrimp	64

Gemüsegerichte

Grünkohl	66
Colcannon	66
Brennesselsuppe	67
Hebridean gekochte oder geröstete Zwiebeln	68
Ullapool Seetangsuppe	70
Gegrillter Dulse Seetang	71
Seetang Kekse	71
Tattie Scones	72
Stovies	72
Pease Pudding	74

Getreidegerichte

Porridge	76
Bere Bannocks	78
Oatcakes	78
Mealie Pudding	80

Nachspeisen

Caragheen Pudding	82
Gekochte Stachelbeeren	83
Stapag	83
Shortbread	84
Baked Custard	84
Florentine mit Äpfeln und Kartoffeln	86

Getränke

Atholl Brose	88
Oatmeal Posset	88

Saucen

Meerrettichsauce	89
Senfsauce	89