

- 08 Jüdische Küche erzählt
- 10 Ist das Koscher?
- 13 Jüdische Küche?
- 14 Vorbemerkungen zu den Rezepten

17 Vorspeisen

- 18 Chazilim
- 20 Gefilte Fisch
- 25 Ankommen mit Fisch
- 26 Karotten-Zimmes
- 28 Vorschmack
- 30 Vorschmack aus Odessa
- 31 Marinierte Heringe

33 Suppen und Eintöpfe

- 34 Borschtsuppe
- 36 Japzok
- 38 Hühnersuppe/Joich
- 39 Plov
- 40 Osovoh/Osh savo

43 Gemüse, Teigwaren, Kartoffeln

- 44 Challa – Jüdischer Festbrotzopf
- 46 Das ist für die Leviten!
- 48 Challot – Jüdische Festbrote
- 49 Eierkuchen
- 50 Ferfeloch
- 52 Gebackene MazzeKnödel/Knaidlech
- 53 Gebackene Mazzemehklößchen
- 54 Gefülltes Gemüse
- 56 Käsel aus Kartoffeln
- 58 Kartoffel-Latkes
- 60 Mamaliga
- 61 Jüdischer Kren
- 62 Sambusak
- 64 Nudel-Spätzle Beilage

67 Fischgerichte

- 68 Buglama/Buchlema
- 70 Zwischen Osteuropa und Westasien
- 71 Reis mit Lachs
- 72 Gebratener Fisch mit Kräutern
- 73 Zentralasien im Kochtopf

75 Fleischgerichte

- 76 Kalbsbraten mit Beilage
- 78 Omas Rezepte aus Schlesien
- 79 Kurogan/Kov Roghan
- 80 Krautpudding
- 82 Rezepte aus der Heimat
- 84 Pochla
- 86 Rote Kifteri
- 88 Rumänisch, Russisch, Ukrainisch, Englisch, Deutsch, Jiddisch

91 Geflügelgerichte

- 92 Choja Guseht
- 94 Gefüllter Hals
- 95 Koscher kochen in Bad Kissingen
- 96 Bakhsh

99 Nachspeisen

- 100 Butterkuchen
- 102 Sufganiot
- 104 Kerzen – Krapfen – Schokolade
- 106 Französischer Igel
- 108 Die Regensburger Rebbezen
- 110 Biskuittorte

112 Die Rezeptgeberinnen