

# INHALT

VORWORT 12

## Schwäbische Küche 14

SUPPEN 16

GAISBURGER MARSCH 16

HOCHZEITSSUPPE 19

FLÄDLESUPPE 20

ALLGÄUER KÄSESUPPE 23

RIEBELESUPPE 24

HAUPTGERICHTE 27

ALBLINSEN UND SPÄTZLE 27

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT MIT FLEISCHKÜCHLE 28

SAURE KUTTELN MIT BRATKARTOFFELN 31

ZWIEBELROSTBRATEN MIT SPÄTZLE 32

SCHLACHTPLATTE MIT FILDERKRAUT 35

MAULTASCHEN IN DER BRÜHE 36

SCHWÄBISCHER ZWIEBELKUCHEN 39

STUTTGARTER LEBERKÄS 40

SÜSSES 43

NONNENFÜRZLE 43

PFITZAUF MIT KOMPOTT 44

GEFÜLLTE PFANNKUCHEN 47

CHAUDEAU-SAUCE MIT OSTERLAMM 48

DAMPFNUDELN MIT VANILLESAUCE 51

## Badische Küche 52

### SUPPEN 54

SCHNECKENSUPPE 54

BADISCHE ZWIEBELSUPPE 57

BADISCHE WEINSUPPE MIT KRACHERLE 58

BAULÄNDER GRÜNKERNNSUPPE 61

PETERSILIENWURZELNSUPPE  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN 62

HAUPTGERICHTE	65
BADISCHES SCHÄUFELE	65
SPARGEL MIT KRATZETE	66
SAUERBRATEN	69
FILETS VOM BODENSEEFEHLCHEN	70
BADISCHE KÄSSPATZEN	73
SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT	74
GEBACKENE SCHWARZWALDFORELLE	77
BADISCHE DINNELE	78
SÜSSES	81
OFENSCHLUPFER	81
FASNETSKIECHLE	82
BADISCHE HOLUNDERBLÜTENKÜCHLE	85
SCHWARZWÄLDER KIRSCHCREME	86
STRIEBELE MIT OBST	88
REZEPTREGISTER	90
IMPRESSUM	92