

Vorwort	6
Rezepte	
Bath – Albanischer Bohneneintopf mit Äpfel und Kichererbsen	14
Kaçamak – Maisbrei mit Parmesan und Pilzragout	18
Krelan e Kallamojt – Maiskuchen mit Brennnessel und Schafskäse	22
Petlla – Frittierte Teigstücke mit Dips	26
Lakror – Pita mit Weißkohl und einem Rucola-Tomaten-Salat	30
Fli – Kuchen der Sonne, dazu ein Blattsalat mit Walnüssen, Birne, Ziegen-Fetakäse	34
Mantia – Teigtaschen gefüllt mit Waldpilzen und einer Knoblauch-Minze-Joghurt-Soße	38
Pire – Kürbis-Maronen-Püree mit einem Ragout aus Wurzelgemüse	42
Eine Einführung in die Brotkultur der Albaner	48
Pogaqë – Brotgebäck mit einem traditionellen Paprika-Dip	50
Bukë e kallamojt – Maisbrot	56
Samëz – Teiggebäck mit Knoblauch-Joghurt-Soße und einem bunten Salat	60
Kifle – Gefüllte Hörnchen mit Käse und Hagebuttenmarmelade	66
Gurabia – Gebäck mit Hüttenkäse oder Marmelade	70
Revani – Kuchen mit Kokos und Zitronensorbet	74
Trileçe – Milch-Karamell-Kuchen	78
10 Fragen an den Koch Halim Meißner	84
Ein letztes Wort zum Schluss: Was es bedeutet, eine albanische Frau zu sein!	86
Danksagung	91
Quellennachweis	94
Biografien	95