

# Das steckt im Buch

Traditionell schwäbische Küche mit internationalen Einflüssen – Schwäbisch Crossover	4
<b>MAULTASCHEN EINMAL UM DIE WELT</b>	6
Die Maultasche reist einmal um die Welt und wird mit sechs verschiedenen Füllungen zubereitet. Dazu gibt es ein Grundrezept für einen klassischen schwäbischen Maultaschenteig.	
<b>FINGERFOOD</b>	22
Für Partys, Hochzeiten und zum Snacken finden Sie hier zehn abwechslungsreiche Fingerfood-Rezepte mit Einflüssen aus Vietnam, Schweden, Spanien und Italien.	
<b>SUPPEN &amp; SALATE</b>	44
Ein schwäbischer Kartoffelsalat mit Thunfisch oder Spargel, eine schwäbische Rinderbrühe mit Kaspressknödel. In diesem Kapitel finden Sie acht köstliche Rezepte für leckere Suppen und Salate.	
<b>HAUPTGERICHTE</b>	62
Schwäbische Maultaschen, Schupfnudeln, Fleischküchle und Zwiebelrostbraten kommen mit Einflüssen aus Asien, Österreich, Italien und Schweden ganz neu kreiert auf den Teller.	
<b>SÜSSES &amp; DESSERTS</b>	104
Natürlich dürfen Gebäck, Kuchen und Desserts nicht fehlen. Im Abschlusskapitel finden Sie klassische schwäbische Rezepte mit Einflüssen aus Österreich, Russland und den USA.	
Schwäbische Bezugsquellen	124
Lieblingslocations in der Schwabenmetropole	125
Rezepte schnell nachgeschlagen	126
Danksagung	127