

Vorwort 7

Englische Sitten, himmlisches Essen

Hamburg und seine kulinarischen Traditionen 11

Alte und neue Heimatküche

Historisch, klassisch, modern 23

Salate, Suppen und Vorspeisen

Gurke 26 / Hering 31

Kartoffeln 36 / Kopfsalat 38

Bier 40 / Buttermilch 45

Fliederbeeren 51 / Graupen 56

Huhn 61 / Ochsenchwanz 63

Pflaumen 68 / Räucheraal 70

Hauptgerichte

Beefsteak 78 / Birnen, Bohnen und Speck 83

Buchweizen 88 / Ente 93

Gans 98 / Grünkohl 103

Hamburger National 108 / Kohlpudding 113

Labskaus 115 / Leber 120

Mehlbüdel 125 / Rauchfleisch 130

Roastbeef 135 / Rundstück warm 140

Stubenküken 145 / Zunge 150

Mit Fisch und Meerestieren

Aal 158 / Austern 161

Bratfisch sauer eingelegt 163 / Hecht 168

Hummer 171 / Karpfen 173

Krabben 175 / Matjes 177

Pannfisch 182 / Scholle 187 / Stint 189

Desserts

Brotpudding 194 / Rote Grütze 198

Zitronencreme 204

Gebäck

Braune Kuchen 208 / Butterkuchen 212
Franzbrötchen 214 / Heiße Wecken 219 / Klöben 221

Getränke

So trinkt Hamburg 228
Eierbier 229 / Eierpunsch 229
Eiergrog 230 / Glühwein 230
Grog 231 / Heißer Punsch 231

Danksagung 232
Über die Autoren 233
Quellen und Literaturempfehlungen 234
NEU Speisekammer Hamburg 236
Register 257