

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 / Ochsenschwanz 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

- Brot pudding 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