



# Register

## Suppen & Suppeneinlagen

Hochzeitssuppe .....	27
Hühnersuppe .....	28
Münsterländische Fettsuppe .....	29
Ochsenschwanzsuppe .....	30
Grießmehlsuppe mit Wein und Rosinen .....	31
Würzige Tomatensuppe .....	32
Einfache Tomatensuppe .....	33
Reis- oder Sago-Suppe .....	33
Hagebuttensuppe .....	34
Weinsuppe .....	35
Weinsuppe mit Zwieback .....	36
Biersuppe .....	36
Buttermilch-Brotsuppe .....	37
Brotsuppe .....	37
Knüdelsuppe (Hackerlies) .....	38
Dörrobstsuppe .....	38
Buttermilchsuppe .....	40
Weinkaltschale .....	41
Milch mit Zwieback .....	41
Eingelaufenes Ei .....	42
Markklöße .....	43
Eierstich .....	44
Petersilien-Klößchen .....	44
Grießklößchen .....	45
<b>Eintöpf</b>	
Gemüsetopf „Quer durch den Garten“ .....	47
Frühlingssuppe „Quer durch den Garten“ .....	48
Erbensuppe .....	49
Schnibbelbohneneintopf „Fiezebohnen“ .....	50
Bohneneintopf mit Birnen und Speck .....	51
Möhreneintopf .....	52
Wirsingeintopf .....	53
Sauerkraut (durcheinander) .....	54
Graupeneintopf .....	55
Schnittlauch-Gemüse .....	56
Grünkohl mit Mettenden .....	57
Grünkohleintopf .....	58
Stielmuseintopf .....	59

## Fleischgerichte

Schweinebraten .....	61
Rinderbraten .....	62
Sauerbraten (vom Schweinenacken) in Gurkenessig .....	63
Einlegter Sauerbraten .....	64
Rindfleisch mit Zwiebelsoße .....	65
Gekochtes Rindfleisch .....	66
Rinderrouladen .....	67
Rippchen .....	68
Pfeffer-Potthast .....	69
Schweinepfeffer .....	70
Gulasch .....	71
Eisbein mit Sauerkraut .....	72
Frikadellen (Bällchen) .....	73
Töttchen .....	74
Gebratene Leber .....	75
<b>Geflügel, Wild &amp; Fisch</b>	
Huhn im Reisrand .....	77
Hühnerfrikassee im Reisrand .....	78
Hühnerragout .....	79
Hasenpfeffer .....	80
Hasenbraten .....	81
Gebratener Fasan .....	82
Wildente „Jägerart“ .....	83
Gebratener Fisch .....	84
Gekochter Fisch .....	85
Gekochter Kabeljau .....	86
Gedünsteter Fisch .....	87
Eingelegte Heringe (fruchtig) .....	88
Bratheringe sauer eingelegt .....	88
Eingelegte Heringe (pfeffrig) .....	89
Rollmöpse .....	90
Gebratene Heringe .....	90
<b>Soßen</b>	
Helle Grundsoße zu Fleisch und Fisch .....	92
Helle gebundene Soße zu Gemüse .....	93
Großmutters Senfsoße .....	94
Kalte Senfsoße (zu Sülzen) .....	94
Saure Specksoße .....	95
Soße zu Rohkost & Salat .....	96
Mayonnaise .....	97
Kräuter-Mayonnaise .....	97

## Mehlspeisen & Eierspeisen

Struwen .....	99
Pflaumenpfannkuchen .....	100
Buchweizenpfannkuchen .....	101
Kartoffelpfannkuchen .....	102
Reibekuchen .....	103
Holunder-Pfannkuchen .....	104
Blinder Fisch .....	105
Nudeln mit Pflaumen .....	105

## Beilagen & Gemüse

Wirsinggemüse .....	107
Spinat .....	108
Blumenkohl in holländischer Soße .....	109
Rotkohl .....	110
Schwarzwurzeln .....	111
Große oder dicke Bohnen .....	112
Dicke Bohnen mit Speck .....	113
Große Bohnen .....	114
Grüne Bohnen .....	115
Brechbohnen .....	116
Graue Erbsen .....	117
Graue Erbsen mit Zwiebelsoße .....	118
Sauerkraut mit Äpfeln .....	119
Eier-Frikassee .....	120
Rote Bete .....	121
Apfelfringe .....	122
Kartoffelbällchen .....	125
Kartoffelscheiben .....	126
Scheibenkartoffeln .....	127
Bauernfrühstück .....	128

## Salate

Kartoffelsalat .....	130
Pikanter Sauerkrautsalat .....	131
Nudelsalat .....	132
Zwiebelsalat .....	133
Rotkohlsalat .....	134
Eiersalat .....	135

## Nachtische

Westfälische Quarkspeise .....	138
Pumpernickelquark .....	139
Westfälische Stippmilch .....	140
Stippmilch .....	141
Stippmilch mit Früchten .....	141
Rote Grütze .....	142
Quarkspeise für Festtage .....	142
Warmer Grießmehlpudding .....	143
Dicker Reis .....	144
Bauernmädchen im Schleier .....	145
Schwammpudding .....	146
Kartoffelpudding .....	147
Welfencreme .....	148
Westfalencreme .....	149
Stärkepudding .....	150
Kalter Grießmehlpudding .....	151
Mokkaberg .....	152
Zitronencreme mit Milch .....	153
Weincreme (auf kaltem Weg) .....	154
Gestürzte Weincreme .....	155
Hochzeitscreme .....	156
Herrencreme .....	157
Schokokuss .....	158
Rhabarber-Kompott .....	159
Schmalzäpfel .....	160
Bratäpfel .....	161
Schmoräpfel .....	161
Schokoladenpudding .....	162