

Inhalt

| | | | |
|--|----|--|-----|
| Vorwort | 6 | Pilzgerichte | 71 |
| Erläuterungen | 8 | Kompotte | 72 |
| Suppen – 's ganze Jahr | 9 | Soßen | 73 |
| Beliebte Tiroler Festtagssuppen | 10 | Süße Soßen | 76 |
| Fastensuppen | 16 | Kiachl, Krapfen, Platteln | 77 |
| Kräftige Eintopfsuppen | 19 | Kiachl | 78 |
| Knödel, Nudeln, Nocken, Plenten sein die vier Tiroler Elementen | 22 | Krapfen | 81 |
| Knödel | 23 | Platteln | 88 |
| Nudeln | 28 | Strauben | 89 |
| Nocken und Paunzen | 32 | Wanneln | 91 |
| Plenten | 35 | Torten, Kuchen, Guatelen | 93 |
| Muas, Schmarren und Schmanggerln | 36 | Torten | 95 |
| Gsottenes und Gebratenes | 42 | Kuchen | 101 |
| Gsottenes und Gedünstetes | 43 | Strudel | 105 |
| Gebratenes | 44 | Kleines Backwerk | 109 |
| Gebackenes | 52 | Feine Nachspeisen | 111 |
| Eingemachtes | 53 | Die Marende | 114 |
| Gerichte mit Fleisch | 55 | Alte Tiroler Weihnachtsspeisen | 116 |
| Wildbret | 58 | Der Tiroler Weihnachtszelten | 117 |
| Fische | 61 | Lebkuchen | 120 |
| Was dazu gegessen wird | 64 | Köstliche Weihnachtsbäckerei | 122 |
| Salate | 65 | Kleine Kulturgeschichte der Tiroler Küche | 131 |
| Gemüse | 66 | Literatur | 158 |
| Erdäpfel (Kartoffeln) | 69 | Sachregister | 159 |