

Inhalt

Vorwort	8
Rezepte	15
UNSERE LIEBSTEN GERICHTE AUS DDR-ZEITEN	16
<i>Klassische Soljanka mit Jagdwurst und Gurken</i>	18
<i>Geschmorter Rindfleisch-Sauerbraten mit saurer Marinade</i>	20
<i>Harzer Bauernfrühstück mit sauren Gurken</i>	22
<i>Oma Christas Königsberger Klopse in Kapernsauce</i>	24
<i>Selbst gemachte Sülze mit Gurke und Zwiebeln</i>	26
<i>Deftiges Hühnerfrikassee nach Oma Christa</i>	28
<i>Gefüllte Kohlrouladen mit Hackfleisch, Reis und Tomatensauce</i>	30
<i>Gebratene Leber mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Speck</i>	32
<i>Harzer Wurzelfleisch mit Meerrettichsauce</i>	34
<i>Gefüllte Harzer Klöße mit Leberwurst und Rotkohl</i>	36
<i>Oma Christas Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gurke</i>	38
ALLES AUS EINEM TOPF	43
<i>Cremige Erbsensuppe mit Speck</i>	44
<i>Würziger Bohneneintopf mit Wursteinlage</i>	46
<i>Herzhafte Linsensuppe mit Speckwürfeln</i>	48
<i>Wärmender Grünkohleintopf für kühle Tage</i>	50
<i>Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln</i>	52
<i>Einfache Sauerkrautsuppe nach Oma Christa</i>	54
<i>Cremige Rote-Bete-Suppe mit Räucherschinken</i>	56
<i>Kräftige Hühnersuppe mit Nudeln</i>	58
<i>Harzer Kartoffelsuppe mit Möhren und Sellerie</i>	60

DEFTIGES FLEISCH UND LECKERER FISCH	65
<i>Festliche Hasenkeulen mit Thüringer Klößen und Rotkohl</i>	66
<i>Zubereitung einer Rehkeule – Tipps und Tricks</i>	68
<i>Deftige Rehkeule mit Wacholder, Rosenkohl und Klößen</i>	70
<i>Reichhaltiges Wildschweingulasch mit Waldpilzen und Spätzle</i>	74
<i>Die perfekten Spätzle – Grundrezept</i>	75
<i>Forelle Müllerin mit Mandelbutter, Zitrone und Estragon-Béarnaise</i>	76
<i>Gebratener Zander mit Kartoffelpüree, Babyspinat und Velouté-Kräutersauce</i>	78
<i>Herzhafte Räucherforelle mit Meerrettichsauce und Röstkartoffeln</i>	80
<i>Dunkles Hirschragout mit Pilzen und Nudeln</i>	82
<i>Gebratene Entenbrust mit Orangen-Rotweinsauce und Kroketten</i>	84
VEGETARISCHE GERICHTE FÜR GENIESSEN*INNEN	91
<i>Grünkohl-Graupen-Risotto mit Röstkürbis und Kerbelbutter</i>	92
<i>Selbst gemachte Kartoffelgnocchi mit Spinatpesto und Röstzwiebeln</i>	94
<i>Cremige Schwarzwurzelsuppe mit gebratenen Pilzen und Trüffelöl</i>	96
<i>Sellerie-Apfel- Suppe mit Haselnusscrumble und gerösteten Kichererbsen</i>	98
<i>Herbstliche Kürbisravioli mit Salbeibutter und gerösteten Kürbiskernen</i>	100
<i>Kohlrabi-Carpaccio mit Koriander-Pesto, Pistazien und pochiertem Ei</i>	102
<i>Nussiges Spargelrisotto mit Mandelbutter und Parmesan</i>	104
Der Garten von Robin Pietsch und Oma Christa	107
SONNTAGS ZU TISCH BEI OMA	113
<i>Omas Apfelstrudel mit Zimt, Rosinen und Vanillesauce</i>	114
<i>Fruchtiger Kirschmichel mit Quark und Streuseln</i>	116
<i>Luftige Dampfnuedeln mit Beerenkompott und geschlagener Sahne</i>	118
<i>Knusprige Quarkkeulchen mit Apfelmus</i>	120
<i>Saftiger Schokoladenkuchen mit Sahne und Kirschen</i>	122
<i>Cremiger Bienenstich mit Mandeln und Vanillecreme</i>	124
<i>Einfacher Zwetschgenkuchen mit Streuseln</i>	126

<i>Fluffiger Rhabarberkuchen mit Baiser und Mandelkruste</i>	128
<i>Schwarzwälder Kirschtorte mit Schokolade und Kirschwasser</i>	130
<i>Winterlicher Baumkuchen mit Schokoladenüberzug</i>	134
<i>Aromatische heiße Schokolade mit Kardamom</i>	135
<i>Rote Grütze mit fluffigem Vanilleschaum</i>	136

SÜSSE UND HERZHAFTE REZEPTE FÜR DEN VORRAT	
<i>Herzhafte Gewürzgurken im Glas</i>	142
<i>Zimtige Rote Bete im Glas</i>	144
<i>Selbst gemachtes Sauerkraut im Glas</i>	146
<i>Einfache Marmelade aus Waldfrüchten</i>	148
<i>Sommerlicher Holunderblütensirup mit Zitrus-Kick</i>	150
<i>Eingemachte Birnen im Glas</i>	152
<i>Würzige Tomatensauce im Glas</i>	154
<i>Selbst gemachter Senf mit bunten Gewürzen</i>	156
<i>Eingelegte Pilze mit Thymian und Knoblauch</i>	158
<i>Eingelegter Rotkohl mit Lorbeer und Nelken</i>	160
<i>Fruchtiges Quittengelee von Omas Quittenbäumchen</i>	162

SAUCEN, DIPS UND ALLGEMEINES	
<i>Vielseitige Gemüsebrühe – Ein buntes Allerlei</i>	168
<i>Würzige Geflügelbrühe für alle Gelegenheiten</i>	170
<i>Braune Grundsauce für deftige Gerichte</i>	174
<i>Weisse Grundsauce für leichte Gerichte</i>	175
<i>Gehaltvolle Knochenbrühe für dunkle Saucen und Suppen</i>	176
<i>Viererlei Dips zum Kochen und Grillen</i>	180
<i>Selbst gemachte Mayonnaise als Grundlage</i>	184
<i>Würzige Remoulade für Fischgerichte und Sandwiches</i>	185

WIE WIRKLICH FRÜHER GEKOCHT WURDE	189
<i>Gekochte Eier auf Senfsauce mit Salzkartoffeln</i>	190
<i>Oma Christas Tote Oma – ganz klassisch</i>	191
<i>Herzhafte Gehacktesstippe mit Gewürzgurken</i>	191
<i>Sauerampfersuppe mit Zwiebeln</i>	192
<i>Schnelles Weißbrot als Suppenbeilage</i>	192
<i>Einfache Hochzeitssuppe mit Grießklößchen</i>	193
<i>Deftiges Hirschgulasch nach Oma Christa</i>	194
<i>Armer Ritter mit Apfel-Birnen-Kompott</i>	195
<i>Knusprige Kartoffelpuffer – Das Grundrezept</i>	196
<i>Oma Christas Möhrensalat mit Essig und Öl</i>	196
<i>Zitroniges Buttermilchgelee mit Sahne</i>	197
<i>Schokoladige Kalte Schnauze – Der Schichttraum</i>	197
<i>Mohn-Eierschecke – Feines Dreierlei</i>	198
<i>Mohrrübenkuchen mit Zimt</i>	199
Register	200