

## **WENN ES ABEND WIRD**

· Seite 10 ·

Gemütlich, gemütlicher,  
Stubede! So geht Vespern  
auf Schwarzwälderisch

## **BROT & BROTZEIT**

### **ALLES AUF BROT**

· Seite 18 ·

Zu Besuch beim Freiburger  
Brotbruder Michael Schulze

- 24** Roggenvollkornbrot
- 26** Bauernbrot
- 28** La Baguette
- 30** Ciabatta

- 32** Molkebrot
- 36** Omas Bibbeleskäs
- 38** Dreierlei von der Milch
- 40** Münsterkäse-Aufstrich
- 42** Omas Aufstriche
- 44** **Ronny Loll**
- 46** Black-Forest-Shmear
- 48** Kalbsleberaufstrich
- 50** Güggelileber-Parfait
- 52** Schinken-Butter
- 54** Dreierlei Kräuterbutter

### **VON BRETTERN, DIE DIE HEIMAT BEDEUTEN**

· Seite 56 ·

Richtig vespertin geht nur von echten  
Schwarzwälder Vespermettle

- 60** Bunte Seelen
- 62** Unser Titelmotiv
- 64** Thousand-Beef-Vesper
- 66** **Alexander Vogel**
- 68** Mälzerstulle
- 70** Räucherfisch-Rillette
- 72** Häuserner Bauerntoast
- 74** Schwarzwald-Forelle

### **ERST FICHTEN, DANN VESPERN**

· Seite 74 ·

Mit dabei beim Fichtenspitzen-ernten: Wie man sich den Schwarzwaldduft direkt aufs Vespermettle holt – wir haben es ausprobiert

## KALTES VESPER

- 84** Rauchforellenmousse
- 86** **Volker Hupfer**
- 88** Gebeiztes Saiblingsfilet
- 90** Black-Forest-Sushi
- 92** Bismarck-Forelle

## FREIAMTS FEINSINNIGER FORELLEN-FLÜSTERER

· Seite 94 ·

Im Schwarzwald räuchert's sich  
besser: Fürs Fischevergolden  
braucht Michael Wickert  
nur vor die Haustür zu gehen

- 102** Kartoffelkrapfen
- 104** Handkäs vom Schaf
- 106** Bunte Vesperplatte
- 108** Dreierlei Allioli
- 110** **Iván Lagunas Romeo**
- 112** Badischer French Toast
- 114** Sauerfleisch
- 116** Badischer Hackepeter
- 118** Wiesentäler Tatar
- 120** **Maximilian Grether**
- 122** Carpaccio mit Käse
- 124** Schäufele in Aspik
- 126** Rassige Rinderzunge
- 128** Rehrückenschinken
- 130** Beef-Brisket
- 132** **Daniel Frech**
- 134** Gepökelte Rinderbrust
- 136** Herzhafter Guglhupf
- 138** Speck-Brot-Locken

## SO GEHT SCHINKEN!

· Seite 140 ·

Familie Vogt zeigt, wie man  
einen Schwarzwälder Schinken  
auch weiterdenken kann

- 148** Eingelegter Bergkäse
- 150** Speck-Champignons
- 152** Mixed Pickles
- 154** Streuobst-Chutney
- 156** Kürbisduo mit Focaccia

## **DIE KÖNIGIN DER GURKEN**

· Seite 158 ·

Von der Gurke bis zur  
Paprika: wie man den Sommer  
in Gläser packt

## **SALATE**

- 166** Achertäler Vespersalate
- 168** Daniels Coleslaw
- 170** Schwarzwald-Salat
- 172** Dressing-Variationen

## **ROTE RUSSEN UND EIN GRÜNER DAUMEN**

· Seite 174 ·

Wer hat die schönsten Tomaten  
im Gewächshaus? Ein Besuch  
bei Gemüse-Familie Bahr

- 182** Kartoffelsalat
- 184** Lauwarmer Ripplesalat
- 186** Melonen-Schinken-Salat
- 188** **Steffen Kimmig**
- 190** Stadion-Wurstsalat
- 192** Trio vom Wurstsalat
- 194** Beinfleisch-Brotsalat
- 196** Rehsalami auf Salat

## **WARMES VESPER**

- 200** Zwiebel-Speck-Suppe  
**202** Topinambursüppchen  
**204** Ochsenschwanzsuppe  
**206** Blutwurstfondue  
**208** **Gerhard Volk & Heiner Haseidl**  
**210** Pfaffenstückchenragout  
**212** Rehgulasch-Kartoffeln  
**214** Saure Nierle  
**216** Heiße Öhrchen  
**218** Schwarzwälder Tortilla  
**220** Rührei im Specknest

- 222** **Die Wagners**  
**224** Schinken im Brotteig  
**226** Möhrengrün-Pesto  
**228** Pastinaken-Rösti  
**230** Schwarzwaldkroketten  
**232** Käse-Laugenknödel  
**234** **Jan Pettke**  
**236** Mini-Semmelknödel  
**238** Gedämpfte Bällchen  
**240** Badische Dinnele  
**242** Flammkuchenrollen  
**244** Flammkuchen

## **DANKESCHÖN!**

· Seite 248 ·

Wer uns bei der Produktion dieses Kochbuchs unterstützt hat und wo man den besten Schinken kaufen kann

## **SCHWARZWALD RELOADED**

· Seite 250 ·

Zum Schluss gibt's noch einen kleinen Überblick über unsere Schwarzwald-Reihe