

Inhalt

Vorwort	IX
Zum Verständnis	XIII
Rezepte	1
(über die Kategorien hinweg alphabetisch sortiert)	
Vorspeisen und Kleinkram	
Carpaccio di Cedri	12
Chorizo in Rotwein	16
Crostini	18
Dorfclub-Sandwich	21
Ei im Glas	22
Forellen-Rillettes	26
Frittata	28, 29
Gemüseragout	32
Kaiserschoten	42
Käsestangen	55
Krabbenersensalat	59
Salzmandeln	102
Soleier	147
Spargel gebraten	115
Spargelsalat	116
Vitello Tonnato	130
Wodka-Gimlet	135
Ziegenkäse im Mantel	138
Erbsencremesuppe mit Erwi	23
Flammkuchen	24
Fleisch mit Nudeln	25
Frikadellen	27
Gänsefüßchen unten	30
Grüne Soße	34
Gulasch	35
Hackfleischbällchen (Bitok)	36
Hähnchenschlegel im Backofen	37
Heringe, eingelegt	38
Heringssalat	39
Hirschgulasch	41
Kalbsbäckchen	77
Kartoffelpuffer	46
Kartoffelsuppe	50
Kasch	51
Käsefondue	52
Käseschnitzel	54
Kassler Nacken	56
Kassler Rippenspeer	57
Kotelett	58
Kresse-Crêpes	62
Lauchcremesuppe	64
Leberle, kaum sauer	65
Linsensuppe	66
Noodlen	73
Nudelauflauf	74
Nudelsalat, angeblich von Lafer	75
Ochsenbacken	77
Hauptgerichte	
Bärlauchsuppe	4
Blumenkohl überbacken	7
Cevapcici	13
Champignons, gefüllt	14
Chicorée überbacken	15
Crêpes	17
Currywurst	19

Ossobuco.....	78
Pfifferlingrahmsuppe.....	85
Quiche.....	87, 127
Rievkooche.....	46
Risotto.....	88, 89
Roastbeef.....	90
Rouladen.....	93
Rucolacremesuppe.....	95
Saltimbocca.....	101
Sauerkraut.....	104
Schmorbraten.....	56, 77, 78, 122
Schnitzel.....	105
Schweinefilet im Speckmantel.....	106
Spaghetti aglio, olio e peperoncini.....	108
Spaghetti alla Puttanesca.....	111
Spaghetti con Funghi.....	109
Spaghetti mit Butter.....	113
Spaghetti mit Sardellen.....	112
Spaghetti mit Tomatensoße.....	110
Spargel.....	114
Spargelsuppe.....	117
Spiegelei auf Brot.....	118
Spiegelei auf Brot de Luxe.....	119
Tafelspitz.....	121
Tafelspitz mal anders.....	122
Tagliatelle mit Pfifferlingen.....	123
Tartar.....	124
Wirsing mit Mettwurst.....	134
Wurstsalat (angeblich badisch).....	136
Wurstsalat (sicherlich badisch).....	137
Zigeunerschnitzel.....	139
Zwiebelkuchen.....	142

Zwischenwort.....	72
--------------------------	-----------

Soßen und Beilagen

Aioli.....	68
Bärlauchbutter.....	3
Bechermehlsoße.....	5
Blumenkohlsalat.....	8
Brägele.....	9
Bratkartoffeln.....	9-11
Dill-Sahneerrettich.....	20
Ensalada de repollo.....	61

Gänseschmalz.....	31
Kartoffelbällchen.....	45
Kartoffelbrei.....	43, 44
Kartoffelsalat.....	47-49
Käsematte.....	53
Krautsalat.....	60
Makei.....	53
Mayonnaise.....	68
Meerrettichsoße.....	69
Pesto.....	80-84
Remoulade.....	68
Rosenkohl.....	91
Rotkohl.....	92
Rucolabutter.....	94
Salatsoße.....	96-99
Sauce Tartare.....	103
Semmelknödel.....	107
Soße für Kurzgebratenes.....	58
Strangulapreti.....	120

Süßes, Kuchen, Teige

Affogato al Caffè.....	2
Blaubeer-Ziege.....	6
Griesbrei MP.....	33
Himbeerfranz.....	40
Himbeerquark.....	40
Kuarkao mit Erdbeeren.....	63
Lorem Ipsum.....	143
Marmorkuchen.....	67
Mousse au Chocolat.....	70
Mürbeteig.....	71
Obstsalat.....	76
Panna cotta.....	79
Quark-Ölteig.....	86
Rhabarberkompott.....	79
Tiralimon.....	126
Tiramisu.....	125
Torta di Fregoloti.....	128
Versunkener Apfelkuchen.....	129
Waffeln aus dem Eisen.....	131
Walnuss-Joghurt.....	132
Wassermelone mit Käsesauce.....	133
Zitronenjoghurt.....	140
Zwetschgenkuchen.....	141

Dies & das aus Fußnoten/Rezepten

Argan-Öl.	97	Maggi.....	146
Borrago officinalis.	138	Mapuche.....	55
Brötchenreste.....	107	Marlowe, Philip.	135
Butter, geklärt.	101	Mütterliche Schmormethode.	93
Butterbrotschmierregel.....	21	Pamplona, Stiere von.....	60
Chipsade.....	26	Paprika schälen.....	136
Cicero.	143	Pilze waschen.....	123
Croutons.....	100	Roux.	106
Duxelles.....	14	Salat-Tipps.	100
Eiweiß-Verwertung.	68	Teigrechen, Bauanleitung.	17
Evidenzklasse IV.....	40, 147	Trattoria Cammillo.....	18
Fleischbrühe, nicht selbst gemacht... ..	50	Vorbacken.....	127
Gremolata.....	78	Wagenfelds Hühner.....	22
Johanniter Piwi.....	23	Weingüter.....	14, 23, 30

Nachwort für Irgend Jemand.....	145
--	------------