

Inhalt

Vorwort	6
Einleitung	11
Auswahl & Verwendung der Zutaten	14
Maßeinheiten & Mengenangaben	16
Anmerkung zu den saarländischen Rezeptnamen	17
Einige Küchenbegriffe	17
DIE REZEPTE	21
SUPPEN & EINTÖPFE	23
Suppen & Eintöpfe	24
Klößchen, Einlagen & Croûtons	69
SALAT	79
Grüner Salat	80
Salat mit Fleisch	92
GERICHTE MIT FLEISCH	99
Schwenkbraten	100
Rind & Kalb	111
Schwein	128
Lamm	143
Kaninchen & Stallhasen	153
Geflügel	161
Ziege	164
Wildgerichte	166
Schnecken & Froschschenkel	180
Lyoner	185
Boudin noir	215
„Lewerwurscht“ & andere Wurstgerichte	221

GERICHTE MIT FISCH	227
MARINADEN & SAUCEN	249
Schwenkbratenmarinaden & -sauce	250
weitere Saucen	255
BEILAGEN & GEMÜSEGERICHTE	269
KARTOFFELGERICHTE, KLÖSSE & PFANNKUCHEN	283
SÜSSE GERICHTE & NACHSPEISEN	351
AUFS BROT	375
Schmäa, Schmeer & Schmier	376
Siessschmier	388
BACKWAREN	397
Kuchen & Tartes	398
Kleine Backwaren	424
Waffeln & Plätzchen	433
GETRÄNKE	443
ANHANG	453
Rezeptregister	454
Die Autoren	468
Die Restaurants in diesem Buch	470