

# Inhaltsverzeichnis

## Beilagen

Avocado Creme .....	6
Bärlauch Pesto.....	7
Elfis Kartoffelsalat.....	8
Fenchelgemüse.....	9
Fritzchen-freu-dich-Salat.....	10
Grünkohl.....	11
Kartoffelgemüse.....	12
Rezept für Salate mit verschiedenen Zutaten.....	13
Saure Bohnen.....	14
Weißkraut als Beilage.....	15
Winterliches Kartoffelgemüse.....	16

## Hauptspeisen (und einige Vorspeisen)

Bami Goreng.....	18
Bohneneintopf Hubertus.....	20
Bohneneintopf à la Waldemar.....	21
Chicorée mit Schinken.....	22
Cornedbeef süß-sauer.....	23
Festtagsgans „Helene“ - Berliner Art.....	24
Gänsekeulen oder Hasenkeulen.....	26
Gefüllte Champignons.....	27
Gefüllter Paprika.....	28
Gefüllte Tomaten à la Waldemar.....	29
Geröstete Grießsuppe.....	30
Grüne Soße „heiß“.....	31
Grüner Bohneneintopf.....	32
Grünes Hühnerfrikassee.....	33
Hackbraten „einfach“.....	34
Hähnchen gekocht und gebraten.....	35
Hähnchenunterschenkel „Griechisch“.....	36
Hühnersuppe mit Sojasoße.....	37
Kamm-Kassler im Römertopf.....	38
Kaninchen- oder Hasenfüßchen.....	39
Kesselgulasch.....	40
Antjes Knoblauchsuppe, Tiroler Art.....	41
Königsberger Klopse.....	42
Krabbensalat.....	43
Krautwickel mit Tomatensoße.....	44
Lammhals mit Gemüse.....	45
Lammhaxe mit Lauch.....	46
Lammhaxe oder -hals in Rotweinsoße.....	47
Lammkeule, gefüllt.....	48
Lebergeschnetzeltes.....	49
Meerrettichgemüse mit Rindfleisch.....	50
Ochsenschwanzsuppe .....	51
Pfifferlingsuppe.....	52
Pfundsgericht.....	53
Pizzateig von Antonio.....	55
Putenkeule als Sauerbraten.....	56

Putenoberkeule als Sauberbraten mit Köstritzer Bier.....	57
Putenunterschenkel „asiatisch“.....	58
Gepökelte Rinderzunge in Rotweinsoße.....	59
Sauerrampfersuppe.....	60
Sauce Bolognese.....	61
Spargel - Kartoffelauflauf.....	62
Steinpilz - Pizza.....	63
Steinpilz Suppe.....	64
Schnecken in Kräuterbutter.....	65
Weißkraut mit Hackfleisch.....	66
Wildfasan in Salbeisoße.....	67
Wildschweinbraten mit Schwarzbier.....	68
Wildschweinlende.....	69
Zunge in Madeirasoße.....	70
Zwiebelkuchen „Sabine“.....	71

## Fisch

Aal „grün“ .....	73
Aal in Lauchcremsuppe.....	74
Doradenfilet mit Fenchelgemüse.....	75
Fisch aus dem Backofen.....	76
Fischfrikadelle vom Smutje Heng aus Heiligenhaven.....	77
Fischkugeln nach Königsberger Art.....	78
Fischragout.....	79
Fischröllchen „Elsässer Art“.....	80
Geräucherter Aal gebraten.....	81
Jakobsmuscheln.....	82
Krabbensalat.....	83
Krebse.....	84
Lachs mit Frischkäse.....	85
Muscheln auf Rheinische Art.....	86
Nuggets aus Fischfilet.....	87
Räucherlachsröllchen mit Möhrenspiralen.....	88
Riesengarnelen nach Madeira – Art.....	89
Salzheringe in Sahnesoße.....	90
Scholle „dänisch“ „ mit Tomatensoße.....	91
Pikantes Seelachs Curry.....	92
Seezungen-Nuggets.....	93
Seezungenfilet „ala Jacqueline“.....	94
Seezungenröllchen gefüllt.....	95
Steinbutt Bornholm.....	96

## Süßspeisen

Apfelerdädeln.....	99
Arme Ritter oder Karthäuserklöße.....	101
Dünne Eierkuchen von Seppo Tuominen.....	102

Pfälzer Holundersuppe mit Wasserspatzen.....	103
--	-----

## **Kuchen und Gebäck**

Apfelkuchen mit Apfelsaft.....	105
Butterkuchen.....	106
Christstollen Dresdener Art.....	107
Eistütenplätzchen.....	109
Haselnußplätzchen.....	111
Ingwer - Haferflocken - Haselnussplätzchen.....	112
Ingwer - Hafer - Taler.....	114
Walnuß - Apfelkuchen.....	115
Walnuß - Mandel - Haselnuß - Plätzchen.....	116
Walnußplätzchen/Kokosflockenplätzchen.....	117
Preußische Raderkuchen.....	118
Sommerplätzchen.....	120
Doris' Spritzgebäck.....	121
Käseplätzchen.....	122

## **Waldemars Allerlei**

Bäckerofen.....	125
Brandenburger Sülze.....	126
Gänseeschmalz.....	127
Odenwälder Fülzel.....	128
Pesto Italiano aus Wertheim.....	129
Salzgurken.....	130
Schmandschinken.....	131
Schmorgurken.....	132
Das beste Pflaumenmußrezept der Welt.....	133
Parmesanchips.....	134
Maibowle.....	136
Bronchial- und Hustentee .....	138