# INHALT

## VORSPEISEN


Granatschnitte 10

Vierländer Hochzeitssuppe 14

Klare Mockturtlesuppe mit eingelegtem Kürbis 18

Hamburger Aalsuppe 22

Kieler Sprotten 26

Heringshäckerle 30

Hamburger Krebssuppe mit Estragon 32

Stubenküken auf Salat 34

Fliederbeersuppe mit Klüten 38

Rote-Bete-Salat 42

Elb-Stinte im Kurkumateig 44

Schwarzsauer 48


## FISCH


Rührei mit Bückling 54

Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce 56

Plöner Zander auf Schwarzwurzeln 60

Grüner Hering 64

Brathering süßsauer 66

Aal grün mit Dill und Schmorgurken 70

Föhrer Muscheln 72

Finkenwerder Speckscholle 74

Matjesfilets mit grünen Bohnen und Speckstippe 78

Gekochter Schellfisch mit Hamburger Senfbutter 82

Köhler mit Steckrüben 84



Bibliografische Informationen
http://d-nb.info/1009031066

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK

## FLEISCH


Grünkohl mit dreierlei Pinkel und Schweinebacke 88

Heidschnucke in Heu gegart mit Bäckerinnenkartoffeln 92

Calenberger Spitzkohleintopf 96

Frikadellen 98

Dithmarscher Kohlwickel 100

Birnen, Bohnen, Speck 104

Sylter Lammkarree 108

Warme Grützwurst mit Apfelmus, Meerrettich und Balsamico-Sauce 112

Holsteiner Schnitzel 116

Rundstück warm 120

Nordisches Labskaus 124

Holsteiner Katenschinken mit Stangenspargel 128

Linseneintopf 130

Ochsenschwanz mit Wirsinggemüse und Rotweinsauce 132

Rinderroulade 136

Sauerfleisch 138


## GEFLÜGEL


Bremer Kükenragout 144

Vierländer Ente 146

Gänsekeule Hamburger Art mit gestowtem Rosenkohl und Maronen 150

Holsteiner Gänsebraten mit gefülltem Schmorapfel 152


## VEGETARISCH


Plockfinken 158

Kartoffeln mit Kefir-Vinaigrette 162

Schnüsch 164

Kartoffelpuffer mit Quittenkompott 168

Holsteiner Ziegenkäse auf Wildkräutersalat 170

Steckrübenmus mit glasierten Zwiebeln 172


## DESSERT


Ofenkater 176

Errötendes Mädchen 180

Quetschmadame 182

Plettenpudding 184

Apfeltaler mit Johannisbeersauce 185

Quarkknödel aus der Wilstermarsch 190

Pharisäer 192

Norddeutsche Pfannkuchen 194

Großer Hans 196

Hamburger Pfeffernüsse 200

Bremer Klaben 204

Rote Grütze 206


## GRUNDREZEPTE


Fischfond 212

Geflügelfond 214

Wildrahmsauce 216

Kalbsjus 218

Weiße Fischsauce 220