

# INHALT

Vorwort . . . . .	7	Fisch	128
850 Jahre Siebenbürger Sachsen		Saucen	136
Geschichtlicher Überblick . . . . .	8	Warme Saucen . . . . .	137
Brauchtum im Kreislauf des Jahres . . . . .	16	Kalte Saucen . . . . .	142
Brauchtum im Kreislauf des Lebens		Gemüse & Pilze	144
Von der Wiege bis zur Bahre . . . . .	28	Gemüse . . . . .	145
Vorspeisen	40	Gefüllte Gemüse . . . . .	160
Kalte Vorspeisen . . . . .	41	Gemüse-Puddinge . . . . .	164
Warme Vorspeisen . . . . .	49	Pilze . . . . .	166
Suppen & Eintöpfe	60	Kartoffeln	168
Klare Suppen & Brühen . . . . .	61	Salate	176
Gebundene Suppen . . . . .	62	Rohe und gekochte Salate . . . . .	177
Gemüsesuppen . . . . .	65	Salatgerichte . . . . .	186
Fischsuppen . . . . .	72	Salatsaucen . . . . .	189
Kalte Suppen . . . . .	72	Teigwaren	190
Süße Suppen und Kaltschalen . . . . .	73	Nudeln . . . . .	191
Suppeneinlagen . . . . .	74	Knödel . . . . .	195
Eintöpfe . . . . .	77	Reis & Eier	200
Einmachsuppen . . . . .	82	Reis . . . . .	201
Kächen . . . . .	83	Eier . . . . .	202
Fleisch	86	Mehlspeisen	204
Rindfleisch . . . . .	87	Aufläufe . . . . .	205
Kalbfleisch . . . . .	93	Puddinge . . . . .	209
Schweinefleisch . . . . .	98	In der Pfanne gebackene Mehlspeisen . . . . .	211
Lammfleisch/Kaninchenfleisch . . . . .	104	Süße Knödel . . . . .	218
Innereien . . . . .	107	Hefemehlspeisen . . . . .	220
Hackfleisch . . . . .	112	Strudel . . . . .	224
Geflügel . . . . .	115	Waffeln . . . . .	225
Füllungen für Fleisch, Geflügel und Wild . . . . .	121	Desserts	226
Wild . . . . .	123	Register . . . . .	236
Wildgeflügel . . . . .	126		