

## Register und Rezeptverzeichnis

<b>15</b> 15 Minuten Pfanne geht ganz schnell	S. 39	<b>K</b> Kuchenseiten - Marmor- und Hefekuchen - Donauwellen	S. 41 S. 42
<b>A</b> Abkürzungen Maßeinheiten Temperaturen	S. 2	<b>L</b> Lammbraten - Das Original von Christine	S. 30 -31
<b>B</b> Bayerischer Obazda Erwin	S. 6	<b>O</b> Omelett, Pfannkuchen oder Eierkuchen genannt	S. 10
Begriffe - Tipps - Werbung	S. 49	<b>P</b> Pfundstopf, der Partyknüller	S. 36 -37
Beilagen gehören zum Essen	S. 8	<b>R</b> Ragout Fin dauert ein bisschen	S. 40
Böhmische Knödel Honza oder Serviettenknödel	S. 12	Rumtopf	S. 46
Brotzeit ist die schönste Zeit	S. 5	Register und Rezeptverzeichnis	S. 52
<b>D</b> Donauwellen, Lieblingskuchen	S. 42	Rinderbraten & Sauerbraten	S. 22 -23
<b>F</b> Forelle Müllerin und Forelle Toni in Alufolie	S. 32 -33	Rindfleischsuppe und alles über Rindfleisch	S. 16 -17
<b>G</b> Geschnetzeltes Curry	S. 26 -27	Rouladen, der Klassiker unter dem Essen	S. 24 -25
Brustfilet u. Geflügel Infos		<b>S</b> Schnitzelseiten	S. 18 -19
Getränke & Infos zum Essen	S. 44	Schwarzwälder Schäufole von Maritta	S. 28 -29
Gulaschsuppe Giovanni und alles über Gulasch	S. 14 -15	Schweinebraten böhmisch, alles über´s Schwein	S. 20 -21
Gut zu wissen	S. 7	Sponsoren und Bestellschein	S. 48 -51
<b>H</b> Hackbratenparty gelingt immer	S. 38	<b>T</b> Thüringer Klöße handgemacht	S. 13
<b>I</b> Inhaltsverzeichnis	S. 3	Temperaturen	2
<b>K</b> Karpfen Blau, Marry & Christine	S. 34-35	<b>V</b> Vorwort muss sein	S. 4
Knödel Böhmisch	12	<b>W</b> Wurstsalat bayrisch und schweizerisch	S. 9
Klöße Thüringen	13	<b>Z</b> Zubereitung Donauwellen	S. 43
Kartoffelsalat Christine und Allgäuer	S. 11		
Kochen mit Whisky - Rumtopf - Cocktails	S. 45 -47		



Iss, was gar ist,  
trink, was klar ist,  
red, was wahr ist.

# GERNEKOCHEN



**Überreicht von**

Wer nicht kochen kann,  
sagt, die Töpfe taugen nichts.