

DAS TEUBNER BUCH

Deutsche Küche

Regionenporträts

Deutschland ist vielfältig: Unterschiedliche geografische und historische Gegebenheiten haben die Landstriche geprägt – auch in kulinarischer Hinsicht.

- | | |
|---|--|
| 08 Deutschlands kulinarische Regionen auf einen Blick | 240 Thüringen und Nordhessen: Im Herzen Deutschlands |
| 10 In diesem Buch: Deutschland genießen | 312 Rheinland-Pfalz, Saarland und Südhessen: Am kulinarischen Grenzfluss Rhein |
| 34 Bayern: Im Land der Zwiebeltürme | 338 Berlin und Brandenburg: Von Berlin bis ins Herz Brandenburgs |
| 96 Nordrhein-Westfalen: Kontraste zwischen Pott und Paderborn | 402 Baden-Württemberg: Ein kulinarisch verwöhntes Duo |
| 138 Mecklenburg-Vorpommern: Zwischen Rostock und Rügen | 424 Niedersachsen: Heideküche und Fischgerichte |
| 200 Hamburg, Bremen und Schleswig-Holstein: Kulinarika zwischen Land und Meer | 492 Sachsen und Sachsen-Anhalt: Im Land der Kaffeeriecher |

Im Fokus – Warenkunde

Deutschland ist reich: Vielfalt und Qualität heimischer Lebensmittel können sich sehen lassen – und werden noch weit über die Bundesgrenzen hinaus geschätzt.

- | | |
|--|--|
| 24 Vom Haferbrei zur bürgerlichen Küche | 226 Schinken: Gepökelt, getrocknet und gekocht |
| 46 Deftiges aus der Wurstküche | 264 Deutsche Kochkultur: Kraut & Cross-over |
| 78 Die »Krauts« und ihre Küche | 290 Wein: Die Zechlust der Teutonen |
| 80 Kohl, Kraut und kleine Rüben | 352 Spargel: Bleiche Stangen für Genießer |
| 114 Keine Hochzeit ohne Suppe | 366 Altes Gemüse neu entdeckt |
| 126 Die Kartoffel: Karriere mit Hindernissen | 450 Obst aus deutschen Landen |
| 128 Kartoffeln: Vielfalt vom Acker | 516 Bauernbrot und Laugenbreze |
| 182 Was Fischers Fritze isst | 546 Bier: Braukunst mit Tradition |
| 184 Aus Fluss, See und Meer | |

Rezepte

14 | VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Kleine Gerichte und Vorspeisenkreationen als Entrée für ein mehrgängiges Menü, für zwischendurch oder als Brotzeit. Von pochier-ten Eiern über Obatzden bis Wurstsalat.

66 | SALATE UND SALATVARIATIONEN

Edel variierte Klassiker und traditionelle Salatkompositionen mit raffinierten Vinaigrettes und spannenden Dressings.

104 | SUPPEN UND EINTÖPFE

Klare und gebundene Suppen, klassische Suppeneinlagen, Eintopfgerichte mit Geschichte und regionale Spezialitäten. Von schaumig-leicht bis deftig-kraftig.

160 | FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Köstliches aus Seen, Flüssen und dem Meer: fangfrische Fische sowie Meeresfrüchte klassisch serviert oder neu variiert. Von Eglifilet in der Pilzkruste bis Zander auf Kohlrabi.

216 | FLEISCH UND INNEREIEN

Deftiges von Kalb, Rind, Schwein, Ziege und Lamm, gebraten, gekocht oder geschmort. Von gebackener Kalbsroulade und Badischem Ochsenfleisch bis Spanferkelschäufele mit Honig-Mandel-Glasur.

282 | WILD UND GEFLÜGEL

Aus Feld, Wald und Wiese: Wildgerichte mit Tradition, ausgefallene Spezialitäten und feines Geflügel. Von Rehragout über Gamsrücken bis Stubenkücken.

322 | KARTOFFELN UND GEMÜSE

Die bunte Vielfalt deutscher Gemüsekreationen und regionaler Kartoffelspezialitäten. Frisch aus dem Garten oder direkt vom Feld. Gekocht, gedünstet, geschmort und gebacken.

378 | TEIGWAREN UND BEILAGEN

Knödel, Klöße, Nudeln und mehr: geschupft, gerollt, geschabt und appetitlich gefüllt. Als bloße Beilage fast zu schade.

412 | DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

Cremes, Parfaits und Süßes aus dem Ofen. Mit und ohne Frucht, erfrischend-leicht oder klassisch-gediegen. Von Berliner Luft über Topfenschäum bis Kirschenmichel.

480 | AUS DER BACKSTUBE

Süßes und pikantes Backwerk mit Tradition: gerührt, geknetet, geformt und glasiert. Allerlei Kuchen, Torten und Kleingebäck genussvoll variiert und mit Raffinesse komponiert.

526 | FONDS UND SAUCEN

Grundsaucen und Klassiker sowie kalte und warme Spezialsaucen: die besten Begleiter aus der bundesdeutschen Saucenküche.

568 | Glossar

574 | Register

590 | Unsere Spitzenköche ...

604 | Bezugsquellen

606 | Impressum

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet, sofern nicht anders angegeben.