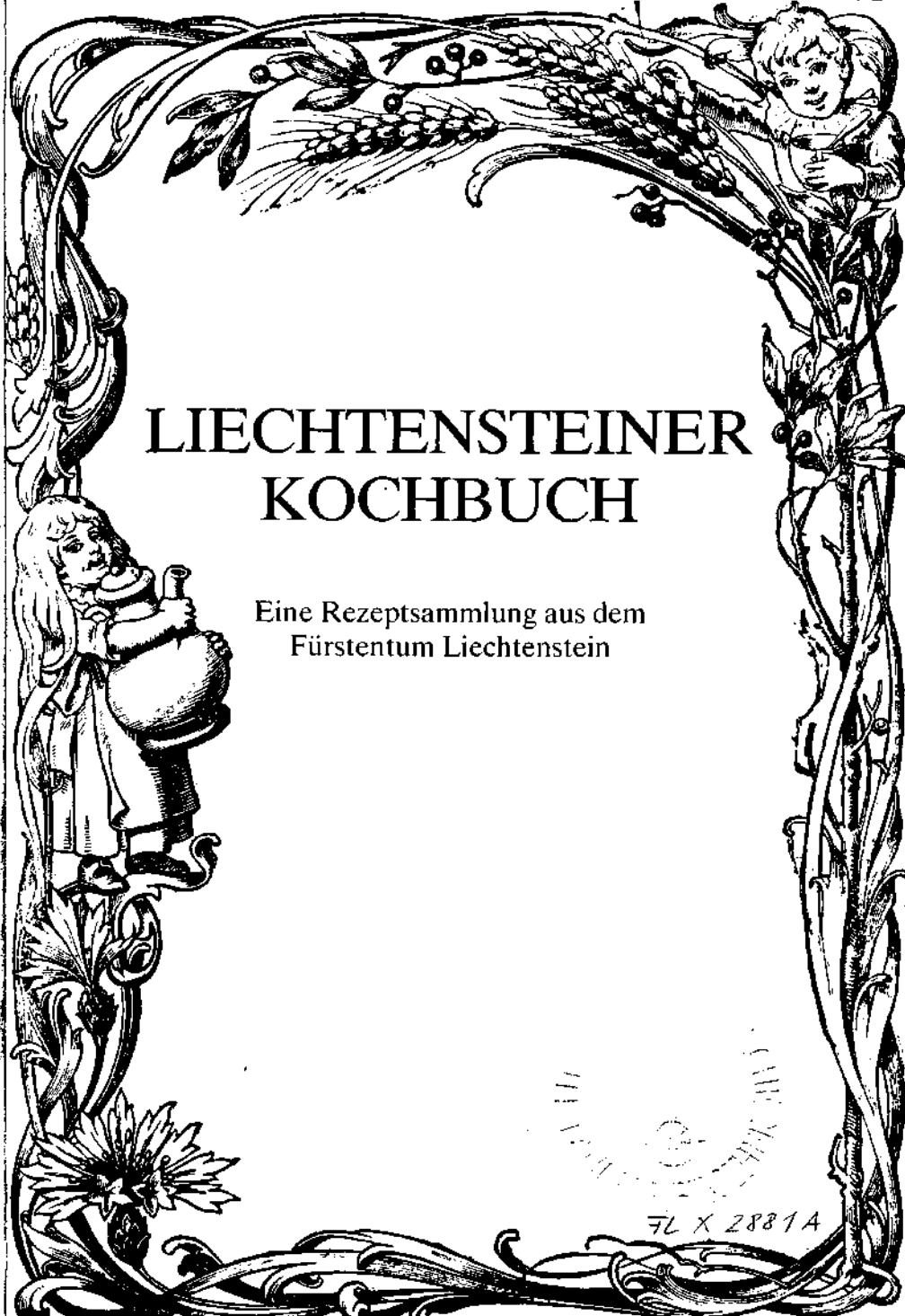
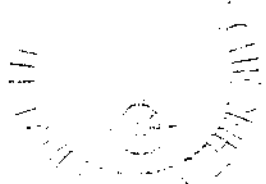


5.2.4



LIECHTENSTEINER KOCHBUCH

Eine Rezeptsammlung aus dem
Fürstentum Liechtenstein



FL X 2881 A

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Suppeneinlagen

Äpler-Flädlesuppe	26
Brotsuppe	11
Eierstich (Suppeneinlage)	10
Einlaufsuppe und Eintropfsuppe	11
Frühlingssuppe	11
Gebackene Erbsen	59
Gerstensuppe	74
Griessknöpflesuppe	35
Kartoffelsuppe	19
Leberknödel	52
Leberspätzle	52
Mehlsuppe	75
Milchsuppe	35
Milzschnittensuppe	59
«Rebile»	35

Fleisch

Beuschel	53
«Fleischkratzete»	9
Fleischkühlein	8
«Grübastrudel»	58
Hackbraten	54
Kutteln geröstet	53
Leber	52
Rindsgulasch	54
Sauerbraten vom Rind	54
Saure Kutteln	53
Sulzbraten in Sauerkraut	55
Sulzbraten oder Kilbibraten	55
Vom «Metzga»	51
Wädle und «Suschwänzle»	53

Kartoffeln

«Käspflotta» aus Kartoffeln	19
Kartoffelknödel	20
Kartoffelknödel mit Brotwürfeln	20
Kartoffelnudeln	20
Kartoffelspatzen	21
«Ofaguck»	19
Saucenkartoffeln	21
Speck-Kartoffeln und gedörrte Apfelschnitze	19

Gemüse

Bohrentopf	59
«Erbstunki»	64
Krautmus	49
«Rääbamuas»	48
Sauerampfer gedämpft	11
Sauerkraut	47
«Stockrääba»	48
Warmer Krautsalat	49

Eierspeisen

Flädleauflauf	8
«Härdöpfelkratzete»	9
«Kratzete» («Tatsch»)	9
Omelettenteig	8
«Öpfelkratzete»	9
Saure Eier	10

Mehlspeisen

Apfelknödel	43
Dampfnudeln	7
«Fölabrot»	27
Gestreckte Kartoffelknöpfe	50
«Hafalääb»	56
Hausnudeln	7
«Hennarebel»	30
Käsknöpfle	50
Kartoffelknöpfe	50
Krautkrapfen	75
Ribel (Oberländer Art)	30
Ribel (Unterlandier Art)	30
Saure Nudeln	7
«Schopf nudla»	32
Speckknödel	64
Topfen- oder Quarkknödel	43
Vom Riebelessen	29
Vom Türken	28
Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig	43

Mus, Auflauf etc.

«Biaschmuas»	40
«Biarastock»	44
«Brotplotta»	27
Griessauflauf	24
Griessmus	24
«Griessplotta»	24
Himmel und Erde	65
Holundermus	31
«Käspflotta»	25
Kirschenmus («Kriesibrägel»)	31
«Ofamuas»	25
Ofenkatze	44

Scheiterhaufen («Schitterbyg»)	66
«Snetz und Drunder»	64
Türkenmus	32
Vogelheu oder Bettlerznacht	27
Weinauflauf	69
Wein-Chaudeau	6
Weinmüesle	68
Zwetschgenmus	44

Küchlein

Apfel im Schlafrock	42
Apfelküchlein	42
«Burahockerle»	33
Funkenküchlein (Fasnachtsküchlein)	4
Funkensonntag – «Küechlesunntig»	2
«Gitzikämmle»	34
Hefeküchlein	33
Holunderküchlein	16
«Müüs»	16
«Müüsle»	16
Pümperle	33
Schlupfküchlein	4
Schwimmende Inseln	13
Tabak-Rollen	6
Trichterküchlein	4

Kuchen

Apfelstrudel	42
Ehestandskuchen	12
Gewöhnlicher Gugelhopf	13
Gerührter Gugelhopf	73
«Grübaquacha»	58
Türkenmehlkuchen	33
Salzkuchen	73

Gebäck

Birnenbrot («Birazälta»)	70
Butter S	68
Das Backen im Kachelofen	70
«Grüba-Krömle»	58
Kaffeebrot	73
Kriegsgebäck	68
Mailänderle	67
Türkenbrot	31
Weisse Lebkuchen	68
Zimtsterne	67
Zopf	14

Konservieren

Birnenhonig	61
Eingemachte Gurken	38
Fleisch konservieren	58
Gelee von unreifen Äpfeln	39
Kraut einmachen	46
Sauersüsse Zwetschgen	61
Saure Rüben	48
Tomatensenf	38
Über das Räuchern («Rööha»)	56
Über das Einsulzen	55

Getränke

Eier-Kognak	15
Feigenwein	72
Fruchtsirup	39
Hagebutten-Likör	62
Holundersekt	17
Holunderwein	62
Kümmelschnaps	72
Nuss-Likör	62
Röteleschnaps	72
Schnaps von schwarzen Johannisbeeren	39
Vom Mosten	45

Ein altes Rezept zur Seifenherstellung	77
--	----