

Elisabeth Lust-Sauberer · Andreas König

*Kochen wie
die Bäuerin*

**Mit Elisabeth Lust-Sauberer
durch die Jahreszeiten**

**Fotografiert
von René van Bakel**

Inhalt

Über dieses Buch	9
Was gibt es wann?	
Saisonaler Obst- und Gemüsekalendar	13
Frühling	17
Sommer	53
Herbst	99
Winter	139
Ein Weihnachtsmenü	169
Verwenden statt verschwenden! Nützliche Tipps	184
Glossar	186
Rezeptregister	188

Rezeptregister

A	Agnesi	179
	Almnocken mit Weinkrautsalat	103
	Apfelstrudel	125
B	Bärlauch-Pesto	48
	Bauernbrot	109
	Bauernkrapfen	130
	Blunzengröstl	145
	Brennnesselsuppe	22
	Brokkoliknödel mit Mozzarellafüllung und Gurkensoße	59
	Brombeertascherln	90
	Buchteln mit Vanillesoße	127
	Butterschnitzel mit Topinamburpüree und Zwiebelringen	104
E	Eierschwammerlgulasch mit Serviettenrolle	71
	Eierschwammerlsulz mit Liebstockdressing	74
	Eingelegte Paradeiser	92
	Eingelegte Paradeiser, getrocknete Paradeiser in Öl und Paradeis-Sugo	95
	Eingelegter Schafkäse	46
	Erdäpfelbuchteln mit Gemüsefülle auf Specklinsen	121
	Erdäpfelstangerln	24
F	Früchtebrot	158
G	Gänseblümchen-Grissini	35
	Gebackene Topfenmäuse	165
	Gebratene Fischfilets mit geröstetem grünem Spargel	32
	Gefüllte Paprika in Paradeissoße mit Erdäpfelschmarrn	106
	Gefüllte Rindsschnitzerl mit Schwammerl-Grießroulade	118
	Germknödel mit Powidlfülle	162
	Getreidesalat mit Wurzelbrot	67
	Getrocknete Paradeiser in Öl	92
	Gitterkuchen nach Linzer Art	159
H	Hausgemachte Nudeln mit Brennnesselsoße	20
	Hendl in Brotteig mit pikanter Preiselbeerssoße	64
	Himbeerschnitte	80
	Hirschbraten mit Dörrzwetschken und Schlupfkrapfen	154
	Hirschbraten mit Weintraubengemüse	113
	Hühnerleber-Mus mit Quittenkompott	152
J	Jägerwecken	56
	Jausenstange	172
K	Kaiserschmarrn mit Rhabarberkompott	78
	Kardinalschnitte	43
	Kärntner Nudeln mit Käsefülle	123
	Karottenockerln auf Blattspinat	63
	Karpfenfilet in Mohnpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat	176
	Kräutersalz	48
	Kräuter-Topfenknödel	27
	Krautsuppe mit Blunzenknöderln	175
	Kürbis-Grammelknödel auf Kürbisgemüse	116

<u>L</u>	Lammhaxen mit Rosmarinpolenta und Röstgemüse	28
	Lebkuchenkekse	179
	Löwenzahnhonig	50
<u>M</u>	Maibockragout mit Schupfnudeln und Preiselbeerkompott	37
	Marillenchutney, Marillenkompott, Marillennektar	96
	Marillenknödel mit Marzipankern und süßem Basilikum-Mus	88
	Marillennarmor (Marillen-Obers-Terrine)	87
	Mohnzelten aus Erdäpfelteig	129
<u>N</u>	Neros	180
	Nuss- bzw. Mohnstrudel aus Erdäpfelteig	160
	Nüsse	182
<u>O</u>	Oblatenschnitten	181
	Osterbrot	40
<u>P</u>	Paradeissoße mit faschierten Bällchen	60
	Paradeis-Sugo	93
	Pikanter Gugelhupf	57
	Preiselbeerkompott	136
	Putenrolle mit getrockneten Paradeisern und Rucola	72
<u>R</u>	Rahmkipferln mit Ribiselmarmelade	45
	Rhabarber-Nuss-Torte	83
	Rindssuppe	142
<u>S</u>	Schafkäse-Spinat-Ecken	38
	Schinkencreme	172
	Schneeglöckchen	182
	Schokolade-Kirsch-Kuchen	84
	Schulterschmelze mit Semmelkrenkruste und Spinat	110
	Schwammerl-Grießrolle mit brauner Butter	69
	Schweinskarree mit Erdäpfelkräpfeln und Rosmarinkirschen	75
	Schweinskarree mit Erdäpfelkräpfeln und Rosmarinkirschen	77
	Schweinsstetzel mit Apfelkren	148
	Spargel-Cordon bleu	31
	Spargel-Ei-Salat	23
	Spargel in Butterpapier mit Schinken, Erdäpfeln und Kräutersoße	33
	Spinat-Käsespätzle mit Röstzwiebeln	146
	Spitzbuben	179
	Suppeneinlagen: Grießnockerln, Kaspressknödel, Leberknödel	142
	Surbraten mit Kraut und Mehlknödeln	114
<u>T</u>	Topfenblättln (Schlutzkräpfeln) mit Apfel-Sauerkraut	156
	Topfengolatschen	166
	Topfen-Grießknödel mit getrockneten Apfelschalen	133
<u>V</u>	Vanillecreme mit Beeren	178
<u>W</u>	Weihnachtskekse	179
	Weinkekse	182
<u>Z</u>	Zupfbrot mit Petersilpesto	150
	Zwetschkenknödel im Glas	134
	Zwetschkenröster	134