

JOHANNES BERRETH DENNIS DREHER  
JOHANNES F. KRETSCHMANN

# NEIGSCHMEGG



**G|U**

# Inhalt

|            |   |
|------------|---|
| Einführung | 7 |
|------------|---|

## FRÜHSTÜCK 15

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Nusshörnchen                     | 16 |
| Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade | 18 |
| Rührei mit Speck                 | 19 |
| ★ Saft & so                      | 20 |
| Laugenwecken                     | 22 |
| Schwäbische Muffins              | 25 |
| Kaiserschmarrn                   | 26 |

---

## SALATE 29

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Omas bunter Salat                  | 30 |
| Möhrensalat                        | 31 |
| Omas Kartoffelsalat                | 32 |
| Linsensalat                        | 33 |
| Salat-Dreierlei                    | 34 |
| ★ Schnaps                          | 36 |
| Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln | 38 |
| Nudelsalat mit Mayonnaise          | 40 |

---

## SUPPEN 43

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Maultaschensuppe             | 44 |
| Gaisburger Marsch            | 46 |
| Rahmblättle mit Fleischwurst | 47 |
| ★ Nix                        | 48 |
| Zwiebelsuppe                 | 50 |
| Gebrannte Grießsuppe         | 52 |
| Flädlesuppe                  | 54 |

## HAUPTGERICHTE 57

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Zwiebelrostbraten mit Spätzle                      | 58  |
| Hackbraten mit Salzkartoffeln                      | 60  |
| Jägerpfanne mit Pfifferlingen und Knöpfe           | 62  |
| Steak mit Bratkartoffeln und Bohnen                | 64  |
| Saure Nierchen                                     | 66  |
| Saure Kutteln                                      | 67  |
| Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen             | 68  |
| Fleischküchle mit Kartoffelbrei                    | 70  |
| ★ Most                                             | 72  |
| Paniertes Schnitzel mit Kroketten                  | 74  |
| Holzfällerschnitzel mit wilden Kartoffeln          | 76  |
| Sellerieschnitzel mit Bratkartoffeln               | 78  |
| Semmelknödel mit Pilzrahmsauce                     | 80  |
| Kartoffelknödel mit Blaukraut und Sauerbratensauce | 82  |
| Maultaschen mit Zwiebelschmelze                    | 84  |
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln                       | 86  |
| ★ Bier                                             | 88  |
| Schupfnudeln mit Sauerkraut                        | 90  |
| Käse-Kartoffeln                                    | 92  |
| Krautkrapfen                                       | 93  |
| Schwäbische Laubfrösche                            | 94  |
| Dinnete                                            | 96  |
| Zwiebelkuchen                                      | 98  |
| Salzkuchen                                         | 100 |

## VESPER

103

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Bauernbrot                | 104        |
| Vespergurken              | 106        |
| Apfel-Zwiebel-Schmalz     | 108        |
| ★ <b>Wein</b>             | <b>110</b> |
| Mett                      | 112        |
| Fleischsalat              | 113        |
| Schwäbische Tellersülze   | 114        |
| Schwäbischer Wurstsalat   | 115        |
| Rote mit Senf im Weckle   | 116        |
| Schwäbische Pizzabriegel  | 117        |
| Mini-Leberkäs-Käsebriegel | 118        |



## SÜSSES

121

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| Apfelküchle mit Vanilleeis                         | 122        |
| Apfelstrudel                                       | 123        |
| Ofenschlupfer mit<br>Vanillesauce                  | 124        |
| Kirschenmichel                                     | 126        |
| Zwetschkuchen mit<br>Semmelbröseln und Schlagsahne | 128        |
| ★ <b>Likör</b>                                     | <b>130</b> |
| Träublesuchen                                      | 132        |
| Dampfnudeln mit<br>Zwetschkompott                  | 134        |
| Hefezopf                                           | 136        |
| Nonnenfüzle                                        | 137        |
| <i>Dankschee ond Adee!</i>                         | <b>138</b> |
| <i>Register</i>                                    | <b>139</b> |
| <i>Impressum</i>                                   | <b>144</b> |



# OCHSENMAULSALAT

## MIT BRATKARTOFFELN

*Ochsamaulsalat mid Brägela*

### FÜR DIE BRATKARTOFFELN

700 g festkochende Kartoffeln

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

### FÜR DEN SALAT

1 großer weißer Rettich

2 Zwiebeln

4 Gewürzgurken

2 EL Weißweinessig

1 EL Maggi-Würze

Salz

2 EL Öl

1 Stück Meerrettich (ca. 3 cm)

½ Möhre

Pfeffer

### AUSSERDEM

Gemüsehobel

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Nährwerte pro Portion ca. 230 kcal,

5 g E, 10 g F, 28 g KH

- 01** Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt in ca. 15 Min. bissfest garen. Mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
- 02** Für den Salat den Rettich schälen oder unter fließendem Wasser abbürsten. Den Rettich über einer Schüssel mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und zum Rettich geben. Gewürzgurken längs halbieren, in Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Alles mit Essig und Maggi-Würze beträufeln. Salzen, Öl dazugeben und alles mischen.
- 03** Den Meerrettich schälen und auf einer feinen Reibe über den Salat raspeln. Die Möhre schälen und ebenfalls dazuraspeln. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 04** Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin in ca. 6 Min. goldbraun braten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls in ca. 6 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratkartoffeln mit dem Salat auf Tellern anrichten.



*Dr Dennis moint:*

*Ob der wirklich schwäbisch isch ... Däd er noa ned »Ochsagoschsalad« hoißa?*