

Lukullische Heimatgefühle – Plattdeutsches Kochbuch

Braunschweigische Landschaft e.V. (Herausgeber). – Essen, 2012.

ISBN: 978-3-8375-0596-2.

Wat da inne steiht:	Siete:
Appel un Kartuffel / Äpfel und Kartoffeln	46
Appel-Oploop / Apfel-Auflauf	74
Appel-Pudding / Apfel-Pudding	77
Arbiern-Kreme / Erdbeer-Krem	80
Arften mit Klümpe / Erbsen mit Klößen	16
Arften, Mauern un Klümpe / Erbsen, Möhren und Klöße	19
Arftenzuppe mit Klümpe / Erbsensuppe mit Klößen	12
Brätschen un Klümpe / Backpflaumen und Klöße	48
Brunkohl un Swienebacke / Grünkohl und Schweinebacke	35
Buhnen mit Speck / Bohnen mit Speck	39
Eierkauken witt-rot / Eierkuchen weiß-rot	57
Eier-Kränze / Eier-Kränze	87
Falschen Hasen / Falscher Hase	43
Flott-Snitzel / Sahne-Schnitzel	62
Freuhjohrszuppe / Frühlingssuppe	24
Gemüsezuppe "Quer dorch den Gaaren" un Grießklunchen / Gemüsesuppe "Quer durch den Garten" und Grießklößchen	18
Gurkenzalat / Gurkensalat	6
Hackbraan mit wilden Krut / Hackbraten mit Wildkräutern	42
Häseken un Swäreken / Schweinekamm und Schwärchen	60
Hasen-Ragout / Hasen-Ragout	69
Häuhnerfrikassee / Hühnerfrikassee	32
Heven un Ere - Middag as bi Modder / Himmel und Erde - Mittag wie bei Mutter	47
Hochtieds-Zuppe mit Inlage / Hochzeits-Suppe mit Einlage	17
Iesbein mit Arftenbrie un Süern Kuhl / Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkohl	66
Jägerbuhnen / Jägerbohnen	41
Karpen / Karpfen	28
Kartuffel-Muffins / Kartoffel-Muffins	86
Kartuffelpuffer / Kartoffelpuffer	45
Kartuffel-Steekreube-Suppe / Kartoffel-Steckrüben-Suppe	15
Kasseler öbberbacket mit Jemüse un Kartuffeln / Kasseler überbacken mit Gemüse und Kartoffeln	65
Klump / Kloß	50
Künginzuppe / Königinsuppe	22
Kürbis / Kürbis.	81

Lammküüle in en Römerpott / Lammkeule im Römertopf	54
Luftpudding / Luft-Pudding	73
Mehlspiesen üt de Panne: Pannekäken, Eierkäken, Palatschinken / Mehlspeisen aus der Pfanne: Pfannkuchen, Eierkuchen, Palatschinken	58
Oma Lenes Bodderkauken / Oma Lenes Butterkuchen	88
Orme Ritter / Arme Ritter	56
Ostfalen-Torte / Ostfalen-Torte	84
Porreezalat / Porreesalat	5
Pottkuhl / Pottkohl	40
Profoskohl / Profoskohl	38
Pümpelkohl mit Speck / Stampfkohl mit Speck	36
Quarkspiese mit Süere Kerschen / Quarkspeise mit Sauerkirschen.	78
Quitten-Snie / Quitten-Schnee	75
Rhabarbarkäken / Rhabarberkuchen	83
Rhabarbar-Spiese / Rhabarber-Speise	71
Riddagshüser Forellenfilet an Sempkörnstippe / Riddagshäuser Forellenfilet an Senfkörnersoße	30
Rindfleisch mit Marreik / Rindfleisch mit Meerrettich	63
Röhren-Klump / Röhren-Kloß	51
Rouladen / Rouladen	61
Schokoladen-Kauken / Schokoladen-Kuchen	85
Schoko-Spiese / Schoko-Speise	79
Semp-Eier / Senf-Eier.	11
Sol-Eier / Sol-Eier	10
Spargel in Pannekauken / Spargel in Pfannkuchen	37
Spargel mit Schinken un Eiern / Spargel mit Schinken und Eiern	33
Spargel-Kartuffel-Uplup / Spargel-Kartoffel-Auflauf	34
Spiese for de Welfen / Welfen-Speise	72
Steekreuben-Zuppe / Steckrüben-Eintopf	14
Süerfleisch / Sauerfleisch	64
Suern Kohl mit Klump / Sauerkraut mit Kloß	49
Süernkuhl-Zuppe / Sauerkraut-Suppe	21
Swart-witte Kekse / Schwarz-weiß Gebäck	90
Tungenragü / Zungenragout	68
Vermengeliertes Zalaat / Gemischter Salat	8
Warmer Kartuffelzalaat / Warmer Kartoffelsalat	44
Welfen-Spiese / Welfen-Speise	76
Wendzellschen Spargelzalat / Wendezeller Spargelsalat	7
Wirsingkohl-Eintopp mit Mettkrümels / Wirsingkohl-Eintopf mit Mettkrümeln	13
Witte Buhnezuppe / Weiße Bohnensuppe	20
Zuppe / Suppe	23

Lukullische Heimatgefühle – Plattdeutsches Kochbuch

Braunschweigische Landschaft e.V. (Herausgeber). – Essen, 2012.

ISBN: 978-3-8375-0596-2.

Inhaltsverzeichnis:	Seite:
Äpfel und Kartoffeln / Appel un Kartoffel	46
Apfel-Auflauf / Appel-Oploop	74
Apfel-Pudding / Appel-Pudding	77
Arme Ritter / Orme Ritter	56
Backpflaumen und Klöße / Brätschen un Klümpe	48
Bohnen mit Speck / Buhnen mit Speck	39
Eier-Kränze / Eier-Kränze	87
Eierkuchen weiß-rot / Eierkauken witt-rot	57
Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkohl / Iesbein mit Arftenbrie un Süern Kuhl	66
Erbsen mit Klößen / Arften mit Klümpe	16
Erbsen, Möhren und Klöße / Arften, Mauern un Klümpe	19
Erbsensuppe mit Klößen / Arftenzuppe mit Klümpe	12
Erdbeer-Krem / Arbiern-Kreme	80
Falscher Hase / Falschen Hasen	43
Frühlingssuppe / Freuhjohrszuppe	24
Gemischter Salat / Vermengelieter Zalaat	8
Gemüsesuppe "Quer durch den Garten" und Grießklößchen / Gemüsezuppe "Quer dorch den Gaaren" un Grießklunchen	18
Grünkohl und Schweinebacke / Brunkohl un Swienebacke	35
Gurkensalat / Gurkenzalat	6
Hackbraten mit Wildkräutern / Hackbraan mit wilden Krut	42
Hasen-Ragout / Hasen-Ragout	69
Himmel und Erde - Mittag wie bei Mutter / Heven un Ere - Middag as bi Modder	47
Hochzeits-Suppe mit Einlage / Hochtieds-Zuppe mit Inlage	17
Hühnerfrikassee / .Häuhnerfrikassee	32
Jägerbohnen / Jägerbuhnen	41
Karpfen / Karpen	28
Kartoffel-Muffins / Kartuffel-Muffins	86
Kartoffelpuffer / Kartuffelpuffer	45
Kartoffel-Steckrüben-Suppe / Kartuffel-Steekreube-Suppe	15
Kasseler überbacken mit Gemüse und Kartoffeln / Kasseler öbberbacket mit Jemüse un Kartoffeln	65
Kloß / Klump	50
Königinsuppe / Küniginzuppe	22
Kürbis / Kürbis.	81

Lammkeule im Römertopf / Lammküüle in en Römerpott	54
Luft-Pudding / Luftpudding	73
Mehlspeisen aus der Pfanne: Pfannkuchen, Eierkuchen, Palatschinken / Mehlspiesen üt de Panne: Pannekäken, Eierkäken, Palatschinken	58
Oma Lenes Butterkuchen / Oma Lenes Bodderkauken	88
Ostfalen-Torte / Ostfalen-Torte	84
Porreesalat / Porreezalat	5
Pottkohl / Pottkuhl	40
Profoskohl / Profoskohl	38
Quarkspeise mit Sauerkirschen / Quarkspiese mit Süere Kerschen.	78
Quitten-Schnee / Quitten-Snie	75
Rhabarberkuchen / Rhabarbarikäken	83
Rhabarber-Speise / Rhabarbar-Spiese	71
Riddagshäuser Forellenfilet an Senfkörnersoße / Riddagshüser Forellenfilet an Sempkörnstippe	30
Rindfleisch mit Meerrettich / Rindfleisch mit Marreik	63
Röhren-Kloß / Röhren-Klump	51
Rouladen / Rouladen	61
Sahne-Schnitzel / Flott-Snitzel	62
Sauerfleisch / Süerfleisch	64
Sauerkraut mit Kloß / Suern Kohl mit Klump	49
Sauerkraut-Suppe / Süernkuhl-Zuppe	21
Schokoladen-Kuchen / Schokoladen-Kauken	85
Schoko-Speise / Schoko-Spiese	79
Schwarz-weiß Gebäck / Swart-witte Kekse	90
Schweinekamm und Schwärchen / Häseken un Swäreken	60
Senf-Eier / Semp-Eier.	11
Sol-Eier / Sol-Eier	10
Spargel in Pfannkuchen / Spargel in Pannekauken	37
Spargel mit Schinken und Eiern / Spargel mit Schinken un Eiern	33
Spargel-Kartoffel-Auflauf / Spargel-Kartuffel-Uplup	34
Stampfkohl mit Speck / Pümpelkohl mit Speck	36
Steckrüben-Eintopf / Steekreuben-Zuppe	14
Suppe / Zuppe	23
Warmer Kartoffelsalat / Warmer Kartuffelzalaat	44
Weiße Bohnensuppe / Witte Buhnensuppe	20
Welfen-Speise / Spiese for de Welfen	72
Welfen-Speise / Welfen-Spiese	76
Wendzeller Spargelsalat / Wendzellschen Spargelzalat	7
Wirsingkohl-Eintopf mit Mettkrümeln .Wirsingkohl-Eintopp mit Mettkrümels	13
Zungenragout / Tungenragü	68