

Inhaltsverzeichnis

Suppen / Einlagen / Eintöpfe ชุปต่างๆ

Eierstich	ไข่ตุ๋นสำหรับใส่ซุป	7
Eintopf	จับฉ่ายเยอรมัน	18
Fischeintopf	ต้มปลาเค็ม	15
Fleischbrühe	ซूपเนื้อ	6
Fleischklößchen	ลูกชิ้นเนื้อ	9
Grießklößchen	ลูกชิ้นกรี้ช	8
Gulaschsuppe	กูดาช	12
Hühnerbrühe	ซूपไก่	7
Hühnersuppe	ซूपไก่ชาวบ้าน	10
Kartoffelsuppe	ซूपมันฝรั่ง	14
Knochenbrühe	ซूपกระดูก	6
Leberklößchen	ลูกชิ้นตับ	9
Markklößchen	ลูกชิ้นไขกระดูก	8
Ochsenschwanzsuppe	ซूपหางวัว	13
Pichelsteiner Eintopf	สตูพิคเค์ลสไตน์	16
Reis-Gemüse-Eintopf	ข้าวมันผัก- ไข่ไก่ทอด	19
Reissuppe mit rohem Gemüse	ข้าวต้มผักสด	11
Rheinischer Eintopf	ซूपชาวบ้านถิ่นแม่น้ำไรน์	17
Spanisch Frikko	เนื้อกับมันฝรั่งตุ๋นสเปน	20

Soßen ซ็อส

Helle und mittelfarbige Einbrenne	ซ็อสแป้ง	21
Holländische Soße	ซ็อสฮอลแลนด์	22
Meerrettichsoße	ซ็อสเมียร์เรททิก	22

Fleischgerichte เนื้อ หมู ไก่ ปลา

Cordon bleu	เนื้อทอดยัดไส้อบ	30
Frikadellen oder Hackbraten	ลูกชิ้นทอดหรือเนื้อสับอบ	36
Geschmortes Fleisch (Grundrezept)	ตำราพื้นฐานของการทำเนื้ออบ	23
Geschnetzeltes in Sahnesoße	เนื้อผัดครีม	35
Gulasch	กูดัสช	32
Hackbraten mit Gemüsefüllung	เนื้อสับอบไส้ผัก	37
australische Hähnchenschlegel	ไก่อบซ็อสเตรเลีย	40
Hühnerfrikassee	ไก่ในซ็อสขาว	41
Kalbfleischrouladen	เนื้อลูกวัวตุ๋นสอดไส้	25
Kalbsfrikassee	เนื้อลูกวัวในซ็อส	34
Kalbsnierenbraten	เนื้ออบไส้ไตลูกวัว	29
Kalbsschnitzel überbacken	เนื้อลูกวัวทอดอบ	30
Kasseler Rippenspeer	ซี่โครงหมูอบ	28
Königsberger Klopse	ลูกชิ้นเนื้อจากเคนนิกส์แบร์ก	38
Leberknödel	ลูกชิ้นตับ	39
Paprikaschnitzel	หมอบทอดพริกหยวก	31

Roastbeef	เนื้อวัวอบ	27
Rouladen	เนื้ออบใส่ไส้ หรือรูลาเดน	24
Rumpsteaks	สเต็กเนื้อสัน	35
Sauerbraten	เนื้อเปรี้ยวตุ๋น	26
Schnitzel nach Jäger Art	เนื้อทอดแบบนักล่าสัตว์	31
Schweinschaxe	ขาหมูอบหรือย่าง	27
Szegediner Gulasch	กัวลัชเชคโกสโลวาเกีย	33

Gemüsegerichte / Aufläufe / Gebäck pikant อาหาร ผัก อบ

Äpler Magronen	มักกะโรนีแบบชาวเขาแอลป์	51
Gefüllter Krautkopf	หัวกะหล่ำปลีใส่ไส้	42
Grüne Bohnen mit Hackfleisch	ต้มถั่วแขกกับเนื้อสับ	43
Hackfleisch Pie	แป้งอบใส่เนื้อสับ	52
Hackfleischtaschen	กะหรี่ปั๊พฝรั่ง	53
Kartoffel-Champignon-Gratin	มันฝรั่งกับเห็ดอบ	47
Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf	มันฝรั่ง - เนื้อสับอบโอซาร์ส	44
Kohlrouladen	กะหล่ำปลีใส่ไส้	45
Krautkopf, gefüllter	หัวกะหล่ำปลีใส่ไส้	42
Lasagne	ละซันเหยะ	54
Lauchauflauf	ต้นพอเรือกับเนื้อหมู	48
Lauchspeckkuchen	ขนมปังหน้าผักกับหมูเค็ม	55
Neapolitanische Pizza	พิซซ่าเนอาเปิ้ล	56
Nudelaufwurf mit Chili	ก๋วยเตี๋ยวอบใส่พริก	49
Ofenguck	โอเฟนกูค	50
Pizza-Hackfleisch-Torte	เนื้อสับทอดหน้าพิซซ่า	57

Ramequin mit Schinken	ขนมปังอบครีมสด	58
Schmorgurken mit Hackfleisch	แตงอบเนื้อสับ	46
Schweizer Käsewähe	ขนมปังอบสวิส	59
Tortelloni	ทอรัทเทลโลนี	61
Überbackene Spaghetti	สปาเก็ตตี้อบ	62
Würziger Hackfleischfladen	ขนมปังหน้าเนื้อสับ	60

Beilagen / Gemüse ผักและมันฝรั่ง

Bauernfrühstück	อาหารเช้าชาวนา	63
Berner Rösti	มันฝรั่งทอดแบบกรุงแบร์น	64
Blumenkohlgemüse in Buttersoße	ดอกกะหล่ำในซอสเนย	69
Gedünstetes Rotkraut	กะหล่ำปลีแดง	70
Kartoffelbrei	มันฝรั่งต้มบด	65
Kartoffelklöße halb und halb	มันฝรั่งปั้นจากมันฝรั่งต้มและมันดิบ	67
Kartoffelklöße hausgemacht	มันฝรั่งปั้น	68
Kartoffelknödel	ลูกชิ้นมันฝรั่ง	66
Kartoffelsalat	สลัดมันฝรั่ง	65
Salzkartoffeln	มันฝรั่งต้ม	65
Sauerkraut	ผักดองชาวเคิร์วท์	71
Semmelklöße	ขนมปังปั้น	68
Spinat gedünstet auf italienische Art	ผักชปีนาทผัดแบบอิตาเลียน	74
Spinat in Butter geschwenkt	ผักชปีนาทผัดกับเนย	72
Spinatgemüse	ผักชปีนาท	72
Überbackener Blumenkohl	ดอกกะหล่ำอบ	73
Überbackenes Gemüse	ผักอบ	74

Salate สลัด

Blumenkohlsalat	สลัดดอกกะหล่ำ	75
Bohnensalat	สลัดถั่วแขก	77
Bunte Salatschüssel	สลัดหลากสี	79
Chinakohl auf deutsche Art	สลัดผักกาดขาวจีนแบบเยอรมัน	78
Endiviensalat	สลัดเอ็นดีเวียน	76
Gemischter Geflügelsalat	สลัดไก่	80
Gekochter Gemüsesalat (Grundrezept)	สลัดผักต้มแบบพื้นฐาน	77
Hähnchensalat	สลัดไก่โฮซา	81
Kartoffel-Eier-Salat	สลัดมันฝรั่งกับปลาแซลมอน	82
Kopfsalat	สลัดเขียว	76
Paprikasalat	สลัดพริกหยวก	78
Spanischer Maissalat	สลัดข้าวโพดเสปน	
Ländlicher Wurstsalat	สลัดไส้กรอกแบบชนบท	83

Süßspeisen ของหวาน

Ambrosia Speise	ของหวานอำโปรเซีย	85
Ananas-Salat mit Trauben	สับปะรด-องุ่นหวานเย็น	90
Arme Ritter	อัศวินตกยาก	86
Fruchtsalat	สลัดผลไม้	89
Kaiserschmarren	แป้งทอดจักรพรรดิ	87
Müsli	มูสลี่	88
Schoko-Rum-Shake	ไอศกรีม-โกโก้ขึ้นเย็น	90
Weinschaumsoße	ซอสไวน์ขาว	86

Kuchen /Torten ขนมเค้ก

Ananastorte	สับปะรด	91
Apfelkuchen	ขนมเค้กแอปเปิ้ล	92
Apfelkuchen, russischer	ขนมเค้กแอปเปิ้ล รัสเซีย	109
Aprikosenkuchen	ขนมเค้กแอปเปิ้ลค็อคอต	93
Bananenkuchen	ขนมเค้กกล้วยหอม	94
Biskuitrolle	ขนมเค้กบิสควิตม้วน	97
Biskuitrolle mit Sahnefüllung	ขนมเค้กบิสควิตม้วนไส้ครีม	97
Biskuiteig (Grundrezept)	ขนมเค้กบิสควิตแบบพื้นฐาน	96
Buttercremetorte	ขนมเค้กครีมเนย	98
Butterkuchen	ขนมเค้กเนย	99
Erdbeer-Joghurt-Torte	ขนมเค้กสตอเบอรี่กับโยเกิร์ต	100
Haselnuss-Honigkuchen	ขนมเค้กถั่ว-น้ำผึ้ง	101
Herrentorte	ขนมเค้กขุนนาง	102
Käsekuchen	ขนมควาก	103
Linzertorte	ขนมเค้กลินเซอร์	104
Malakov-Torte	ขนมเค้กมาลาคอฟ	105
Belgrader Mandeltorte	ขนมเค้กถั่วมันเดลจากเบลเกรด	95
Nusstorte	ขนมเค้กถั่ว	106
Pfirsich-Sahne-Torte	ขนมเค้กลูกพีชกับครีมสด	107
Quarkstollen	ควาร์คสตอลเลน	108
Russischer Apfelkuchen	ขนมเค้กแอปเปิ้ลรัสเซีย	109
Schokoladen-Nusstorte	ขนมเค้กช็อกโกแลต-ถั่ว	110
Schweizer Sonntagszopf	ขนมปังสวิส	111
Streuselkuchen	ขนมเค้กโรยหน้าแป้ง	112
Zwetschgenkuchen	ขนมเค้กลูกพลัมดำ	113

Weihnachtsgebäck คัพเค้กคริสต์มาส

Haferflockenkekse	คัพเค้กข้าวโอ๊ต	114
Heidesand	คัพเค้กทรายทอง	116
Husarenkrapfen	คัพเค้กทหารม้า	115
Kokosecken	คัพเค้กหน้ามะพร้าว	117
Kokosmakronen	คัพเค้กมะพร้าวแก้วอบ	121
Kokosplätzchen	คัพเค้กมะพร้าวแก้ว	116
Lebkuchen	คัพเค้กเครื่องเทศน์หอม	118
Napoleonshütchen	คัพเค้กหมวกนโปเลียน	119
Schokoladenkränze	คัพเค้กแหวนช็อกโกแลต	120
Schokoladenkugeln	คัพเค้กลูกช็อกโกแลต	118
S-Gebäck	คัพเค้กตัวเอส	122
Vanillekipferl	ขนมจันทร์เสี้ยว	121
Zitronenherzen	คัพเค้กหัวใจรสมะนาว	123