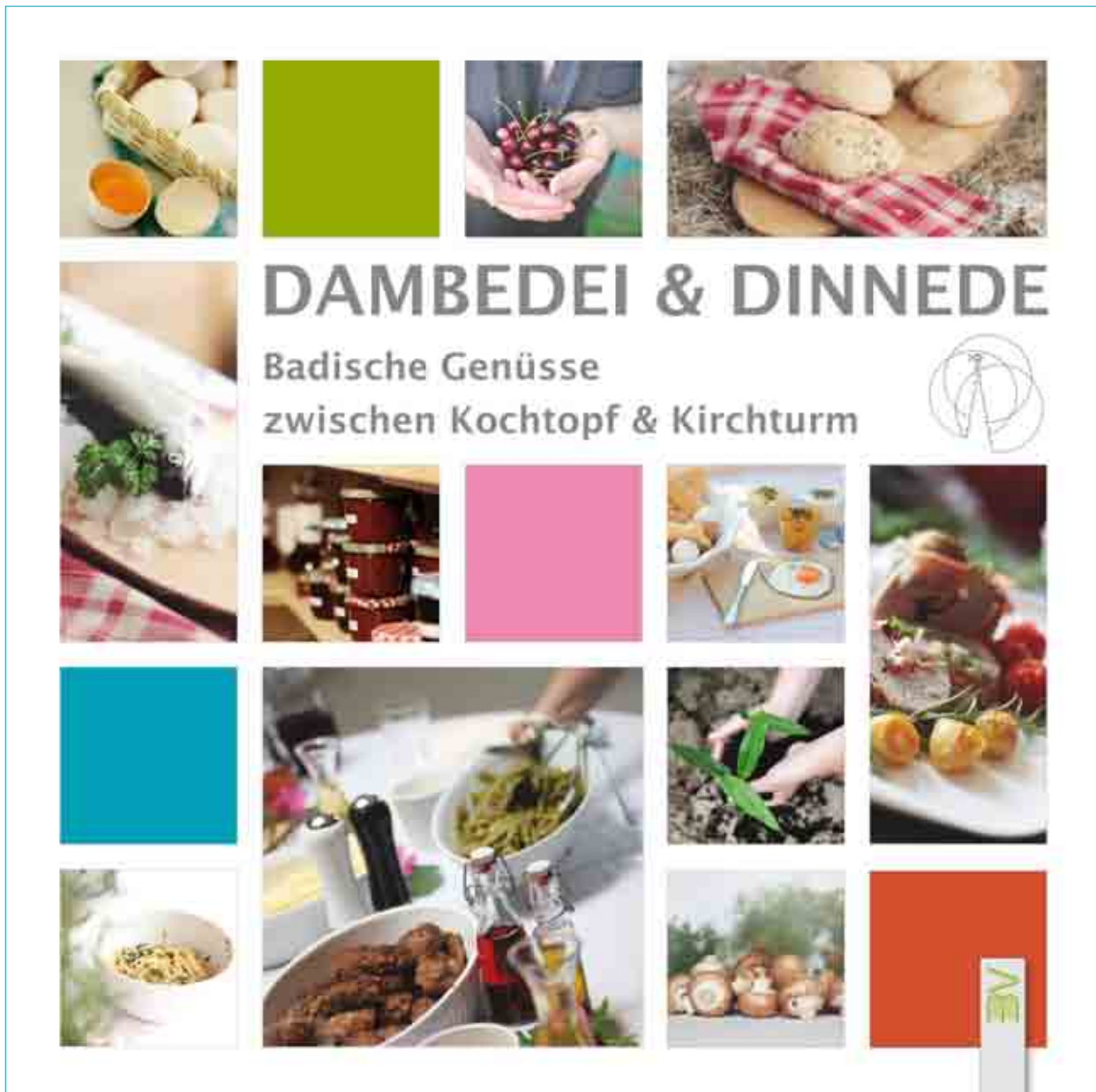


Die Nachfrage nach unserem Kochbuch war erfreulich groß: Die Erstauflage ist vergriffen. Wir haben einige Anregungen unserer Leser aufgenommen und präsentieren nun die zweite Auflage präsentieren



Wer heute regional und saisonal essen möchte, braucht sich eigentlich nur an den traditionellen kulinarischen Bräuchen orientieren. Denn diese machten sowohl bezogen auf die jahreszeitlichen Abläufe in der Landwirtschaft als auch für die Verwendung regionaler frischer Produkte durchaus Sinn. Die Bräuche wurden oft aus einem Wechselspiel der christlichen Traditionen des Kirchenjahres und der landwirtschaftlichen Notwendigkeiten heraus entwickelt.

Warum gibt es also im Advent Früchtebrot, was ist der christliche Grundgedanke zur Weihnachtsente? Warum zur Fasnacht Fettbackenes? Und was meint man eigentlich mit „Dinnede“ und „Dambedei“?

Im Auftrag des Erzbistums Freiburg hat das Referat Kirche und Ländlicher Raum vom badi-schen Odenwald mit seinem Madonnenländle über Ober- und Hochrhein, Breisgau, Schwarz-wald und Hohenzollern bis zum Bodensee traditionelle Lieblingsrezepte gesammelt – auch die von Prominenten aus der Region – und in diesem Kochbuch zusammengestellt. Warum nicht mal einen Wildkräutersalat mit Holdersekt und Höri-Bülle-Brötle probieren oder an St. Martin Gans servieren?

Lassen Sie sich einfach inspirieren!

**Ihr Referat Kirche und Ländlicher Raum
Erzdiözese Freiburg**

192 Seiten | 21x21 cm | vierfarbig | feste Decke, Fadenheftung | 978-3-95551-040-4 | 16,50 Euro

ADVENT | Apfelbrot zum Advent | Odenwälder Christstollen | Walnussmakronen | Omas Haferhütchen | Quarkölteig-Kleingebäck | Strieble aus dem Hochschwarzwald | Karlsruher Nikolaus-Dambedei | Marias Lebkuchen vom Untersee | Odenwälder Gugelhupf nach Großmutter's Art | Fräulein Haags Hefekranz | Kleine gefüllte Windbeutel | Theklas Eierlikör-Kuchen | **WEIHNACHTEN - 25. DEZEMBER** | Hohenfelser Forelle | Bauernente mit Maronen-Zwiebelfüllung | Rinderbraten wie früher | Kassler mit Sauerkraut-Kartoffel-Möhren-Gratin | Möhren-Wirsing-Eintopf | Grünkern-Nusskuchen aus dem Madonnenländle | Wohlfühlsuppe | Frühjahrsputz | Nordbadischer süßer Grünkernauflauf | Kartoffelbreipizza | Badische Fasentsküchle | **ÖSTERLICHE BUSSZEIT / ASCHERMITTWOCH** | Gebrannte Grießsuppe aus Schwaben | Geröstete Grünkernsuppe aus Nordbaden | Schwäbische Riebeleessuppe | Hirseschnitten | Schwarzer Brei - Typisch für die „raue Alb“ | Bibbeliskäse mit Kartoffelrösti | **FISCH AM FREITAG** | Bandnudeln mit Lachs | Spinat-Lachsrolle | Lachslasagne | Schwäbische Maultaschen | Gründonnerstagsuppe | Neunerlei-Suppe zum Gründonnerstag | Fischknusperli vom Untersee am Karfreitag | Bodenseehecht | **OSTERN** | Osterlamm à la Mama Renate | Überkrustete Lammkeule aus der Ortenau | Spinatauflauf | Osterlämmle | Kartoffelsuppe mit Bärlauch und Forellenfilet | Hochrheiner Spargelcocktail | Wildkräutersalat mit Spargelspitzen und pochiertem Ei | Spargelsuppe | Bärlauchspaghetti | Rhabarberkuchen | Panna Cotta mit Rhabarberkompott | Kresse-Quark mit gehacktem Ei | Ochsauga auf der Alb | Limburger Brotaufstrich | Joghurtcreme | Breisgauer Karottenaufstrich | Höri-Bülle Brötle | Würzige Gemüseschnecken | Holdersekt, Eierlikör | Schwäbische Palmbrezel | Schwäbische Flachswickel | **PFINGSTEN** | Rotweingulasch - Schlemmermenue zu Pfingsten | Gulaschsuppe | Badischer Samstag | Schweinefilet mit mediterraner Füllung | Oberrheinische Butternockerl | Allgäuer Kässpätzl | Wurstknöpf des mittleren Oberrheins | Filetsteak mit Mairübenrösti und Vogelmierensalat | Pfundstopf | Saure Schlappe | **JOHANNISTAG - 24. JUNI** | Gefüllte Champignons vom Grill | Karottensalat | Salat zum Sattessen | Odenwälder Johannisbeeren süß-sauer | Schneeballen | Südbadener Erdbeertrifle | (Wald-) Erdbeerbowle | Maibowle | Margaretes Traum mit Himbeersoße | Himmlisches Kirschtiramisu | **MARIA HIMMELFAHRT - 15. AUGUST** | Die Wilde Hilde – Wildkräutersalat mit Blüten | Kräuter-Felchen vom Grill | Badischer Zwiebelaufstrich | Schafgarbenbutter | Salbeisoße | Reichenauer Gemüseteller | **ERNTE-DANK** | Kürbissuppe | Karotten-Paprika-Ingwer-Suppe | Kürbis-Frittata aus dem Hochschwarzwald | Gefüllter Schweinebauch mit Buschbohnen oder Stangenbohnen | Schwarzwurzeln in Petersiliensoße mit Püree von blauen Erdäpfeln | Kartoffelauflauf mit Champignons | Hardheimer Grünkernküchle mit Hackfleisch | Linsen und Spätzle | Hohenzoller Dinnede | Lasagne mit Zucchini | Gefüllte Kohlrabi | Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree | Äpfelkratzete vom Bodensee | Apfelüberraschung | Schwarzwälder Walnussschnee | Zucchini-Kuchen | Linzertorte | **MARTINSTAG - 11. NOVEMBER** | Martinsgans | Früchte-Sahne-Dessert

<p>BAUER VERLAG Gennachstraße 1, 87677 Thalhofen Tel.: 08345-1601 Fax: 08345-1603 Mail: info@verlag-bauer.de www.verlag-bauer.de</p>	<p>Name: _____ Vorname: _____ Straße: _____ PLZ / Ort: _____</p>
<p>Ich bestelle _____ Exemplare „Dambedei und Dinnede“ zum Preis von je 16,50 Euro.</p>	<p>_____</p> <p>Datum, Unterschrift</p>
<p>Größere Mengen gibt es zum Staffelpreis:</p> <p><input type="checkbox"/> 10 Exemplare: 2 zusätzlich <input type="checkbox"/> 20 Exemplare: 5 zusätzlich <input type="checkbox"/> 50 Exemplare: 15 zusätzlich <input type="checkbox"/> 100 Exemplare: 35 zusätzlich</p>	<p>ggf. Stempel</p>