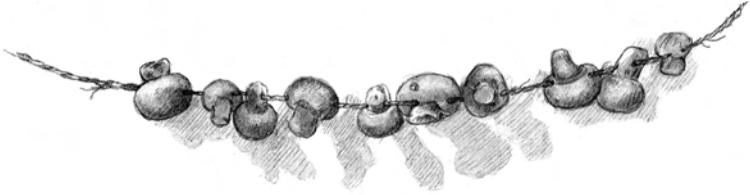


Inhalt

| | |
|--|----|
| Liebe Pilzfreunde, liebe Freunde der Vollwertküche, | 7 |
| Hinweise zu den Rezepten | 9 |
| Pilze in der Küche | 13 |
| Kleine Pilzwarenkunde | 13 |
| Austernpilz | 14 |
| Champignon | 14 |
| Chinesische Pilze | 15 |
| Kräuterseitling | 15 |
| Maronenröhrling | 16 |
| Morchel | 16 |
| Pfifferling | 16 |
| Portobello | 17 |
| Shiitake | 17 |
| Steinpilz | 18 |
| Totentrompete | 18 |
| Pilze aufbewahren und konservieren | 19 |
| Salate und Pilze fast pur | 24 |
| Suppen und Eintöpfe | 36 |
| Gemüsegerichte | 44 |
| Kartoffelgerichte | 60 |
| Mit Nudeln und Spätzle | 72 |
| Mit Getreide | 82 |



| | |
|-----------------------------------|-----|
| Aufläufe und Gratin | 96 |
| Aus der Pfanne | 114 |
| Soßen und Aufstriche | 126 |
| Aus dem Ofen | 136 |
| Der Autor | 152 |
| Rezeptindex | 153 |