

Inhaltsverzeichnis

Gartenpraxis & Lexikon

- 8 Naschhecken
- 12 Überblick Bäume / Sträucher

- 22 Apfelbeere
- 24 Berberitze / Sauerdorn
- 26 Brombeere
- 28 Eberesche / Vogelbeere
- 31 Elsbeere
- 32 Felsenbirne
- 34 Heidelbeere
- 36 Himbeere
- 38 Holunder
- 40 Johannisbeere
- 42 Jostabeere
- 43 Kornelkirsche / Tierlibaum
- 46 Mahonie
- 47 Maibeere
- 48 Mehlbeeren
- 50 Mispel
- 52 Sanddorn
- 54 Scheinquitte / Feuerbusch
- 56 Schlehe / Schwarzdorn
- 58 Speierling
- 60 Stachelbeere
- 61 Weißdorn
- 63 Wildapfel / Holzapfel
- 64 Wildkirsche
- 66 Wildpflaumen / Wildzwetschgen
- 68 Wildrosen

Aperitif & Vorspeisen

- 74 Rotes Wildapfelsüppchen mit Chili
- 76 Spargel-Frühlingsrollen mit süßsaurer Wildbeersauce
- 78 Geräucherte Entenbrust mit Wildpflaumenchutney
- 80 Gebratene Gänseleber mit Scheinquittengelee
- 82 Pfeffersteak von rotem Thunfisch mit Sanddornmayonnaise
- 84 Ravioli mit Gänseleberfüllung auf Mispelmus
- 86 Vitello Rugoso
- 88 Birnenwecken mit Mispeln und Nüssen
- 90 Apfelrösti mit Apfelbeergelee und Toggenburger Tuma

Mahlzeiten

- 94 Seeteufel mit Apfelbeersauce und Couscous
- 96 Entenbrüstchen mit Kornelkirschensauce
- 98 Geschmorter Poulardenschenkel mit Schlehenbeersauce
- 100 Perlhuhnbrüstchen auf Preiselbeer-Nudeln
- 100 Rehschnitzel mit Berberitzen
- 102 Rehrückenfilet auf Holunderbeersauce

Desserts

- 106 Mahonienkompott mit Haselnusswaffeln
- 108 Crème brûlée mit Kornelkirschenkompott
- 110 Wildbeerensorbets
- 112 Apfelbeersorbet
- 112 Sanddornsorbet
- 112 Maibeersorbet
- 113 Brombeerensorbet
- 113 Sorbet von roten und
weißen Johannisbeeren
- 114 Heidelbeerensorbet
- 114 Sorbet von schwarzen Holunderbeeren
- 114 Sorbet von roten und
weißen Holunderbeeren
- 115 Himbeerensorbet
- 115 Schlehensorbet
- 116 Maibeersorbet mit Mandelwaffeln
- 116 Mahonien-Sauerrahm-Eis
im Hüppenkörbchen
- 118 Holunderbeersirup-Sauerrahm-Eiscreme
- 118 Mini-Gipfel mit Mispel-Haselnuss-Füllung
- 120 Crêpes mit Hagebuttenfüllung
- 122 Rotes Wildapfelmus mit
Wildäpfeln in Rotweinsirup
- 124 Sanddornmousse mit Wildbeerkompott
- 126 Zitronentörtchen mit Maibereen
- 126 Schaumköpfchen mit
schwarzer Wildbeergrütze
- 128 Alter Parmesan mit Mispelchutney
- 128 Holderprägel mit Toggenburger
Försterkäse

Eingemachtes

- 132 Sirup – Grundrezept
- 132 Schwarzer Holunderbeersirup
- 134 Mispelgelee
- 134 Scheinquittengelee
- 136 Apfelbeergelee
- 136 Holunderbeergelee
- 137 Schlehengelee
- 137 Sanddorngelee
- 138 Kornelkirschenkompott mit Stein
- 138 Kornelkirschenkompott ohne Stein
- 140 Sauerkirschenkompott
- 140 Sanddornbeerenkompott
- 142 Rote Wildäpfel in Rotweinsirup
- 144 Mispelmus
- 144 Hagenbuttenkonfitüre
- 146 Mispelchutney
- 146 Chutney von Johannisbeeren
- 146 Preiselbeerchutney
- 147 Chutney von Wildpflaumen
- 147 In Öl eingelegte Schalotte
- 148 Sanddornmayonnaise
- 148 Mispelketchup
- 149 Süßsaure Wildbeersauce
- 149 Sauce von schwarzen Holunderbeeren

Anhang

- 150 Register