

Inhalt

Vorwort	5
Gurke an Lorbeer	7
Ein richtiges Durcheinander bei Familie Busch. Aber nur im Topf.	
Das Fisternölleken: Klare Sache	11
Das Pinneken mit dem Körnchen drin: Wie kommt der süße Durchsichtige an seinen Namen?	
Kladderadaatsch: Dä Flaumenkuchen	12
Gutes, ganz einfach	13
Traditionelle niederrheinische Küche mit einer Prise Mittelmeer. Zu Gast bei Dirk Brendel, Rheinhausen	
Satt und genug	17
Bei Pomrehns gehen Zwiebäcke baden und brutzeln in der Pfanne.	
Das Geheimnis der Bratkartoffel	19
Damit sie gelingen, hat Wolfgang Korn ein besonderes Verhältnis entdeckt: von rund zu eckig. Asphärisch nennt er das.	
Kartoffelgulasch: Alles in einem Topf	22
Warum die Niederrheiner dem Alten Fritz immer noch dankbar sein müssen.	
Nicht mit Pfannen werfen	23
Im Lippeschlösschen in Wesel ist die Küche fein und die Menschen bleiben auf dem Boden.	
Gut gestocht ist halb gekocht am Kohleofen	27
Viel Fleisch, viel Zwiebeln und noch mehr Zeit: Pfeffer-Potthast bei Familie Lissen.	
Obsttag wie im Paradies	29
Wenn durch den Schrebergarten der Familie Tittmann der Duft von Bratäpfeln zieht.	
Miese Muscheln	32

Brotzeit, Knack und Back	33
Harte Kruste, weicher Kern	35
Von Peter Selles Schwarzbrot kann man sich eine dicke Scheibe abschneiden.	
Einfach, schnell und richtig lecker: Eintöpfe	37
Eine ganz schön wackelige Angelegenheit: Sülze	38
Im Wald, da sind die Hetzels	41
Das Hotel Tannenhäuschen in Wesel wurde in 100 Jahren immer größer und größer	
Frisch auf den Tisch: Sauerbratenkaninchen	44
Herr Ruhnau schmort und brutzelt Fleisch mit Rübenkraut.	
Nicht so locker und flockig wie er aussieht, der Eierstich	46
Schnibb-Schnapp	48
Schnibbelbohnen machen satt und warm.	
Köstlichkeiten schmecken immer	51
Hefepfinsen: So richtig schön gehen lassen – Hausmanns-Kost	
Eiskalt (ab)serviert: Die gute Grillage	55
Auch wenn mancher die Torte vom Aussterben bedroht sieht – am Niederrhein lebt die halbgefrorene Legende immer noch.	
Schiff, Charme und Entenbrust	59
Frank Schwarz ist in Duisburg-Ruhrort fest verankert.	
Wenn die Hefe geht, kommt der Hunger	63
Gerda Wagner sammelt Rezepte.	
Oma Minchens Blutwurst-Burger	67
Schmalzäpfel zu gut gewürzten Frikadellen.	
Alte Lüttinger Fischrezepte	71
Kartoffeln & Endivien durcheinander	78
Ein kleiner niederrheinischer Restaurant-Führer	79
Register der Rezepte	80