

## Buch-Tipps für Genießer

*Kulinarisches  
aus der Kindheit*

**Linda Wolfsgruber: Was auf den Tisch kam** (Mandelbaum, 160 Seiten, 15 x 24 cm, 24,90 Euro)

Die Südtiroler Autorin, die bereits mehr als 70 Bücher für Kinder und Erwachsene veröffentlicht hat, vereint in ihrem neuen Werk Geschichten von Bekannten und Freunden rund ums Essen, alle vor langer Zeit schon passiert. Es sind Menschen verschiedensten Alters aus den verschiedensten Regionen der Welt, die kulinarische Reisen in ihre Jugend unternehmen. Jedes Kapitel ist in Anlehnung an ein Märchen konzipiert. Die Erzählungen werden durch Rezepte der Leibspeisen ergänzt. Linda Wolfsgruber hat die Geschichten von Glücksringen, überschäumenden Kochtöpfen und dampfenden Schüsseln auch illustriert.

# Kalbsgulasch aus der Puppenküche

*Elisabeth Freitag aus Maidbronn bekocht gerne und mit Liebe ihre Freunde und Bekannten*

**MAIDBRONN** (tbr) An den Duft kann sich Elisabeth Freitag aus Maidbronn (Lkr. Würzburg) noch genau erinnern, den Duft, wenn Oma kochte, in einer kleinen, verspielten Küche, die Elisabeth Freitag mit einer Puppenküche vergleicht: „Ich habe ein Faible für Nostalgie.“ Häufig habe sie ihrer Großmutter und ihrer Mutter über die Schulter geschaut, wenn die die Kochlöffel schwingen. Das Kalbsgulasch (siehe unten) hat schon die Oma so gekocht – mit einer kleinen Ausnahme: Die Zugabe von Pflaumenmus „ist ein Tipp von mir“, sagt Elisabeth Freitag, das mache das Gulasch noch ein bisschen feiner.

Ihre Mutter bekochte bei Kommunionen und Hochzeiten die Gesellschaften, früher „hat man solche Feste ja nicht in einer Gastwirtschaft gefeiert, sondern zu Hause“, sagt die Maidbronnerin. Viel mit Gewürzen habe die Mama hantiert, vor allem nach Gefühl gekocht – im Grunde macht das Elisabeth Freitag heute auch so. „Kochbücher kenne ich eigentlich nicht“, sagt sie, „da probiere ich lieber viel selbst aus.“ Scheu kennt sie keine, „italienisch, chinesisches, ich traue mich eigentlich an alles ran“, Gutbürgerliches peppt sie gerne mal ein bisschen auf. „Wenn man etwas mit Liebe macht, klappt das meist auch“, ist Elisabeth Freitag überzeugt.

## Tafelspitz mit Meerrettich

Tafelspitz mit Meerrettich und Nudeln – das war das erste Gericht,



## Die Tipps der Philipps

*Mit Zimt und  
Pflaumenmus*

Von **HEIKE** und **MICHAEL PHILIPP**  
red.journal@mainpost.de

In der Serie „Schätze aus der Familienküche“ darf ein Gulasch natürlich nicht fehlen. Frau Freitag liefert ein fast weihnachtliches Rezept mit Zimt und Pflaumenmus. Sie schreibt im Rezept „schmeckt sehr lecker“. Um dies herauszufinden, müssen Sie es selbst zu Hause nachkochen.

An den Zutaten und der Zubereitung gibt es meinerseits nichts zu meckern. Frau Freitag serviert selbst gemachte Spätzle und einen Feldsalat dazu.

Da Zimt und Pflaumenmus für ein Gulasch doch eher ungewöhnliche Zutaten sind, würde ich mir für die Feldsalatvinaigrette ein Dressing mit weniger Exotik wünschen.

Ich kann mir sehr gut ein klassisches Dressing mit Speck und Senf vorstellen. Dafür würde ich Speck- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne leicht anbraten, mit Weißweinessig ablöschen, einen Teelöffel grobkörnigen Senf und Sahne hinzugeben und einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen, etwas Distelöl einrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell noch mit etwas Essig abschmecken.

Tipp: Vorsicht beim Salz, denn der Speck ist bereits salzig!