

Inhaltsverzeichnis

	7
Die Brüder Karl & Leo Wrenkh	
	8
Was bedeutet „KOCHEN für MORGEN“?	
	11
Über dieses Buch	
	14
Prozentrezepte, Einlegen und Fermentieren	



Rüben-Mix
„Lebanese Pickles“
(S. 19)



Dashi Udon
(S. 66)

	16
Fermentiertes, Öle und Eingelegtes	
	36
Tradition ist Veränderung	
	39
Aufstriche, Snacks und Salate	
	57
Sehnsucht Handwerk	

	58
Fonds, Jus, Saucen und Suppen	
	74
Warum vegan?	
	77
Hauptspeisen und warme Gerichte	
	136
Vegan Timeline	
	138
Süßes	



Southern
Fried Melanzani
(S. 131)



Liwanzen mit
Wildheidelbeeren
(S. 142)

Register	156
Glossar	157
Danke, tschüss und servus	158
Impressum	160



Was so markiert ist, servieren wir auch in unserem Restaurant. Kein Schmäh! Die Gerichte sind etwas aufwendiger als andere, machen aber viel Eindruck. Und schmecken natürlich gut.