

EUROREGION



NEISSE-NISA-NYSA



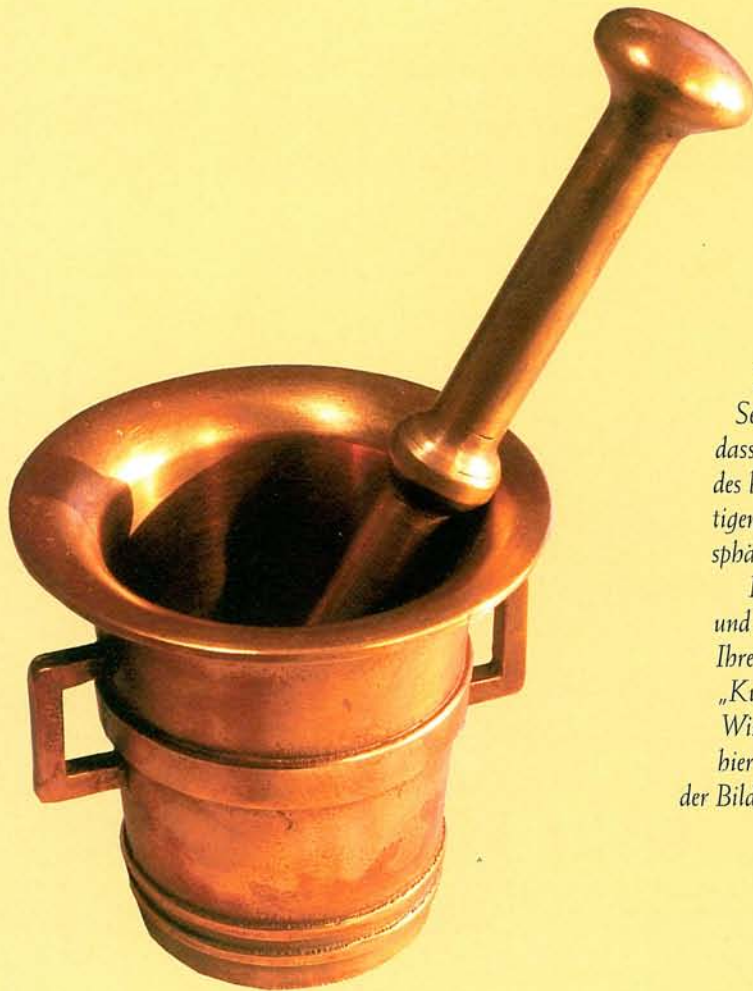
TOWARZYSTWO
PRZYJACIÓŁ
POGRANICZA
SUDECKIEGO

Historie

Die kulinarischen Traditionen

erleben

der Euroregion Neisse



*Sehr geehrte Damen und Herren,
Der Berührungspunkt der polnischen, tschechischen und deutschen Grenze war von den Jahrhunderten eine Stelle, wo sich die Kulturen, Religionen, Sprachen und Bräuche durchgedrungen haben. Die Euroregion Neiße wirkt zu Gunsten der wirklichen Integration der Grenzgesellschaften und bildet die Bedingungen für viele Initiativen.*

Folgende Edition der Veröffentlichungszyklus „Historie erleben“ trifft heute in die Hände unserer Bewohner und Ausflügler. Sie wurde den gemeinsamen kulinarischen Traditionen gewidmet. Seit Jahren identifizieren die typischen Speisen das Land, es kommt vor, dass gutes oder schlechtes Essen wirkungsvoll die bestimmte Image des Landes bauen kann. Die Promotion der nationalen Küche gehört zu den wichtigen Elementen der Touristikmarketing, die auch in den anderen Wirkungsbereichen angewandt wird, auch oft und wirkungsvoll in der Politik.

Deshalb möchten wir Ihnen heute ein Auswahl für Polen, Tschechien und Deutschland der typischen Speisen darstellen, die Sie auf der Strecke Ihrer Ausflüge begegnen oder selbst vorbereiten können. Ich hoffe, dass „Kulinarische Traditionen der Euroregion Neiße“ zum Bereichern des Wissens über unsere Nachbarschaft und über allseitiges Potential, das sich hier findet, beiträgt und sie wird der nächste Schritt in die Richtung der Bildung des gemeinsamen Europas.

*Michael Turkiewicz
– der Abgeordnete zum Landtag der RP*

*Präsident des Vereins
der Polnischen Gemeinden der Euroregion Neiße*



Inhalt

Historie 4-42

Für kalte und warme Tage	4
Piroggen mit Kartoffel-Quarkfüllung	4
Das Tatar von Kwisa	6
Kartoffelklöße mit Fleischsoße	7
Bigos - Polnischer Eintopf nach Riesengebirge Art	8
Knödel mit Räucherspeck	9
Kartoffelauflauf nach Riesengebirge Art	10
Kartoffelroulade mit Rauchfleisch nach Riesengebirge Art	11
Lausitzer Brühmauke	12
Saure Abern (Warmer Kartoffelsalat)	14
Oberlausitzer Ganze Abern, Quark, Butter und Leinöl	16

Herrliche Suppen	17
Linsensuppe	17
Saure Mehlsuppe nach Riesengebirge Art	18
Suppe aus Kartoffelgrütze	20
Die saure Mehlsuppe im Brot serviert	21
Hirschberger Gurkensuppe	22
Die Graupensuppe	24
Biersuppe	26
Möhreneintopf	27
Eierflockensuppe	28

Festliches Sonntagessen	30
Schlesisches Himmelreich	30
Rindfleisch mit Krensoße und Mandeln	32
Gebratenes Eisbein mit Kohl nach Lausitzer Art	33
Kaninchen in Sahne und Weißwein	34
Die altpolnische Rouladen mit Buchweizengrütze	36
Gebratene Landhenne mit Sauerkraut	38
Die Ente mit Äpfel und Pflästerchen Zitrone nach polnischer Art	39
Alttschechische Lendenbraten mit Sahne	40
Nordschechische Rinderbraten mit Ingwer und Bier	42

Für kalte und warme Tage

Pierogi ruskie

Piroggen mit Kartoffel- Quarkfüllung

Das Erzeugungsgeheimnis der herrlichen Piroggen kam zu uns aus weitläufigen Ostgrenzen des ehemaligen Polens. Es wies es uns die Oma über, die diese Herrlichkeiten zu der Begeisterung der zahlreichen Enkelkinder ballte.

Für den Teig:

0,6 kg Weizenmehl

1 Ei

1/2 Glas heißes Wassers

Für die Füllung:

1 kg Kartoffel

1 Zwiebel

300 gr. Quark

1 Ei

Das Mehl sieben, Ei zugeben und den Teig mit so viel warmen Wasser verrühren, dass er weich wird.

Nach dem Ausrollen Teigkreise mit einem Glas daraus ausstechen.

Die vorgekochten Kartoffeln stampfen, die gewürfelte Zwiebel gelb anbraten und unter dem Quark mischen.

Die Masse genau einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die so vorbereitete Füllung auf die Mitte der Teigkreise geben und die Teigränder zusammendrücken. In einem großen Topf das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen und in das siedende Wasser teilweise die Piroggen hinein geben.

Nach dem Aufsteigen der Piroggen noch 3 Minuten kochen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit der Sahne glasiert oder mit dem gebratenen Zwiebelchen, mit den Speckgrieben, aus mageren Speck servieren.

Vorzüglich schmecken die Piroggen mit sog. Häutchen, also nach dem Anbraten.

Die herrlichen Landschaften, Bau-
denkmäler, reine Umwelt, als auch die
ausgezeichneten Bedingungen zum
Sportausüben – das sind herkömmliche
Vorteile, die die Ausflügler anziehen.
Aber zur Zeit genügt das nicht
immer. Die Globalisierung verursacht,
dass die Regionen immer ähnlicher
werden. Die Menschen ziehen sich
fast unterschiedslos an, sie hören die
selbe Musik, sie sehen die selben Filme,
mehr oder weniger kommt das Selbe
auf ihre Teller. Also kein Wunder,
dass wir uns einen Urlaub planend,
immer öfter, nicht nur während seiner
Dauer erholen möchten, aber uns in solchen
Orten finden möchten, die weit
von der Alltäglichkeit bleiben – wir
möchten die für uns exotischen
Bräuche, Kleidung anschauen, und
vielleicht vor allem die regionalen, kulinari-
schen Leckerbissen probieren.

Die Spezialisten von der Touristik
aus Irland bemerkten, dass die ihr Land
besuchenden Touristen eine früher vorbereitete
Liste der berühmten, hiesigen
Pubs haben, und in jedem möchten sie
einige Zeit verbringen. Und das ist ein
Hauptgrund, und oft der einzige Grund
ihrer Ankunft.

Der Weg 66 in USA verlor seine Verkehrs-
bedeutung, aber immer noch Tausen-





de Menschen schreiten ihn nur durch, um die Möglichkeit zu haben, die legendäre am Wege liegende Restaurants zu besuchen. Die Restaurantinhaber schlagen die Speisen nach den Rezepten, die ihre Vorfahren nach Amerika aus ihren heimatischen Ländern brachten. Die Beispiele dieser Art kann man vermehren.

Der Bestandteil der Euroregion Neiße, das polnisch – tschechisch – deutsche Grenzland, hat wunderbare Bedingungen, um die Gäste heranzuziehen. Hier wurden herrliche kulinarische Traditionen bewahrt, die als Visitenkarte dieses Geländes dienen könnten, aber von den Gastwirten irgendwie vergessen bleiben. Mit dieser Veröffentlichung möchten wir, unter anderem, Sie zu einem wagemutigerem Greifen nach den landsüblichen Rezepten ermuntern, an welche wir nur im kleinem Ausmaß erinnern. Die auf ihrem Grund zubereitete Speisen können zu Gewinne bringende Spezialitäten ihrer Lokale werden, und die Touristen fangen sie als Zielpunkt ihrer Ausflüge zu betrachten. Wir hoffen, dass es so bald wird, aber zur Ankunft in Riesengebirge, Izerskie Gebirge und nach Lausitz regen wir schon jetzt an. Nicht in einer Haushaltung bekommen wir mit der Sicherheit etwas, was die Mutter, die Oma und Urgroßmutter der Haushälterin kochte – das tschechische Rindfleisch auf dem Wacholder, polnische Piroggen, oder Lausitzer Püree mit Rindfleisch.

Es gibt immer mehr Anhänger der traditionellen Speisen, sie gewannen auch an politischer Bedeutung. In dem vereinigten Europa will jede Nation ihre Identität bewahren, und zu ihrer wesentlichen Elementen zählt eben die durch Jahrhunderte gestaltete Regionalküche.

Wir wünschen Guten Appetit!

6



Tatar z nad Kwisy

Das Tatar von Kwisa

Luxurvorspeise aus dem edelsten Fleisch, bei ihm erblasst der Kaviar und ein schönes Glas Sekt....

400 gr. Rindergehacktes
1 Zwiebel
4 Eigelb
2 Sauergurken
4 marinierte Steinpilze

2 Gläser von Żubrówka
(Mariengrasschnaps) (Vodka)
1 Teelöffel Olivenöl
1 Teelöffel Suppenwürze
gemahlener Pfeffer, Salz, Paprikapulver scharf

Die Zwiebel, Gurken und Pilze klein würfeln. Das Rindergehacktes mit Olivenöl, Suppenwürze und Vodka genau mischen und

mit Salz abschmecken. In 4 Portionen teilen. In jeder Portion eine Vertiefung machen und in der Mitte das rohe Eigelb geben. Mit Pfeffer und Paprika bestreuen. Daneben legen wir gehackte Zwiebelchen, Gurken und marinierte Pilze. Mit weißem Gebäck, mit einer Butterscheibe und mit einem Gläschen Vodka servieren.

Kopytka z sosem mięsnym

Kartoffelklöße mit Fleischsoße

*Ein essenzieller Imbiss, der mit dem Erfolg
als ein selbständiges Gericht dienen kann.*

Für die Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln

200 gr. Mehl

1 Ei

Für die Sauce :

0,5 kg Schweinebraten

1 kleine Zwiebel

2 Löffel Mehl

Butter

Nach dem Kochen die Kartoffeln durch eine kleine Presse drücken und auskühlen lassen. Mehl, Ei zugeben und durchkneten. Den Teig auf 3 cm ausrollen und in Streifen schneiden. In das gesalzte siedende Wasser hineingeben. Nach dem Aufsteigen der Streifen noch 3-4 Minuten kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Die Sauce:

Das Fleisch in große Würfel schneiden und mit gehackten Zwiebel braun braten. Wasser zufügen und Mehlschwitze aus 2 Löffel Mehl und Butter dazu geben. Das Fleisch, bis es weich ist, schmoren lassen.





Bigos wykwinny po karkonosku

**Bigos - Polnischer Eintopf nach
Riesengebirge Art**

Dieses berühmte altpolnische Gericht ist in der polnischen Küche immer anwesend. Dieses Gericht besitzt so viele Varianten wie viele Köche da sind. Der edelste Bigos entsteht aus den Zutaten mit größter Qualität.

1,5 kg Sauerkohl
0,5 kg Weißkohl
0,5 kg Zwiebel
2 saure Äpfel
100 gr. Backpflaumen
100 gr. Waldpilze
1 kg Rindfleisch, gebraten
1 kg Schweinefleisch, roh
0,5 kg geräucherter Schweineschinken
600 gr. Wacholderwurst oder Mettwurst, dann etwas Wacholderbeeren hinzu geben
250 gr. Speck
1 Glas Rotwein
4 Esslöffel Tomatenmark
10 Wacholderbeeren, Pfeffer-, Pimentkörner
3 Lorbeerblätter, 2 Esslöffel Majoran
1 Esslöffel Kümmel, Zucker
Salz, Pfeffer

Der 1. Tag: Den Kohl hacken, Wasser hinzufügen und zugedeckt garen, oft mischen. Die Zutaten in 0,5 l Wasser innerhalb 15 Minuten kochen und den Kohl zugeben. Den Speck, Wurst, Schweinefleisch und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und ausbraten. Mit Pfeffer, Majoran und Zucker abschmecken und 20 Min. dünsten. Wir legen zusammen mit den in Würfel geschnittenen Äpfeln dem Kohl zu. Rindbraten, Schinken und Pilze in große Würfel schneiden und zugeben. Noch 0,5 Std. garen. Wir stellen den Topf mit Bigos auf dem Frost oder in den Kühlschrank.

Der 2. Tag: Bigos mischend erwärmen, den Wein und Tomatenmark zugeben, abschmecken. 1 Stunde lang kochen. Den Topf mit Bigos wieder kühlen lassen.

Der 3. Tag: Bigos erwärmen und mit kräftigem Landbrot servieren.



Špekové knedlíky z uzeného bůčku

Knödel mit Räucherspeck

Sehr attraktive Form der Kalorienbombe. Für Beruhigung des Gewissens am besten mit geschmortem Spinat servieren.

0,5 kg Breslauer Semmel

600 gr. Räucherspeck

150 gr. Grobes Mehl

0,4 Liter Milch

4 Eier

4 Esslöffel gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

Dušený špenát

Geschmorter Spinat

500 gr. gefrorener Spinat

1 Zwiebel

0,1 Liter Fleischbrühe

40 g Butter

20 g Mehl

1 Ei

4 Knoblauchzehen

0,1 Liter Milch

Salz

Knödel aus Speck:

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und auf dem Blech im heißen Backofen trocken lassen. Den Speck weich kochen und abgekühlt in kleine Würfel schneiden. Semmel- und Speckwürfel anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel Mehl, Milch, Ei und Petersilie geben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken und den Teig gut durchkneten. Die abgekühlte Semmel und den Speck zugeben. Den Teig wieder durchkneten und etwa 1/2 Std. gehen lassen. Ziemlich große Kugelklöße bilden, stark zusammen-

pressen und in das siedende, gesalzte Wasser geben. Nach 12 Minuten die Knödel herausholen und durchstechen, damit der Dampf ausströmt.

Geschmorter Spinat:

Gehackte Zwiebel in einem Topf mit Butter glasig braten, aus Mehl und Butter angefertigte helle Mehlschwitze dazu geben. Mit leichter Brühe verdünnen, gut mischen und kochen lassen. Teilweise aufgetauten Spinat zufügen, Knoblauchzehen, Milch, Ei zugeben, gut verrühren und weich kochen lassen. Nach Geschmack würzen.



Kartoffelnationen

In mehreren asiatischen Ländern ist Reis die fundamentale Nahrung, in Afrika die Hirse, in Mexiko isst man hauptsächlich Bohne und Mais, und Polen, Tschechien und Deutschland sind die „Kartoffelnationen“.

Die Heimat der Kartoffeln ist Südamerika. Sie kamen nach Europa in 1566 an, und schon 22 Jahre später wurden sie im Breslauer Botanischen Garten angebaut. Sie wurden also als eine Neuigkeit behandelt. Am Anfang des XVIII. Jahrhunderts wurden sie zuerst in den Gemüsegärtchen angebaut, und erst später auf dem Acker. Sie gewannen sehr große Beliebtheit, vor allem unter den ärmsten Bevölkerungsschichten. Sie waren einfach im Anbau, also billig, und dazu nahrhaft. In Lausitz verdrängten die Kartoffeln viele Mehlspeisen, Grützen, Grießbreien und Suppen.

Die Vorfahren heutiger Lausitzer nahmen täglich fünf Mahlzeiten ein, darin zumindest zwei Mal Kartoffeln. Sie wurden in Schalen gekocht und geschält. Man machte auch Kartoffelbrei (Püree). Am Abend setzte die Hausbäuerin gewöhnlich das übriggebliebenene Mittagessen vor, darin die angebratenen Kartoffeln. Aus den geriebenen Kartoffeln konnte man Klöße kneten. Ein herkömmliches Gericht sind die geschnittenen Kartoffeln, die man unmittelbar vor dem Essen in einem heißen Fett mit Salz tauchte, und davon ist schon nur ein Schritt zur Pommes Frites.

Die Lausitzer haben für die Kartoffeln große Hochachtung, obwohl sie das als ein alltägliches Essen betrachten. An den Festtagen bemühte man sich, Klöße oder Nudeln zu servieren.

Die Tischechen bereiten und bereiten die echten Leckereien aus den Kartoffeln vor. Das Riesengebirgegebiet ist ihr „Königreich“. Das einfachste Gericht sind gekochte Kartoffeln, mit angebratenem Speck und Zwiebel, manches mal mit geriebenem Ziegekäse, „gorczak“ genannt, bestreut. Püree veredelt man mit gekochter Grütze mit der Zugabe von zerdrücktem Knoblauch, frischgemahlenem Pfeffer und Majoran. Auf dem Teller werden sie mit goldenen Speckrieben serviert, und am besten schmecken sie mit rohem Sauerkraut. Die Riesengebirgsleute sind die Erfinder der Kartoffelroulade (bramborovy zavin) mit gemahlenem Rauchfleisch gefüllt und in einem Leintuch gekocht.

In Polen erfreuten sich die Kartoffeln großer Beliebtheit erst im XIX. Jahrhundert. Die Grütze und Erbsen waren vergessen. In 1842 erschien ein Kochbuch, das den Kartoffelgerichten gewidmet wurde und voll Enthusiasmus für ihre Geschmackswerte war. Es beinhaltet Rezepte für: Püree, Salate, Pastetchen, überbackene Gerichte, Pudding, und sogar die Torten und die Leckerbissen aus den Kartoffelschalen.

Heute sind viele Polen bereit die sogar am meisten erfinderische Fleischspeise auf die mit dem Dill bestreute, junge Kartoffeln mit der Sauermilch zu wechseln. Populär sind Kartoffelpuffer ähnlich wie schlesische Klöße, deren wichtige Zutat das Kartoffelmehl ist.

Ähnlich wie in der Tschechei und in Lausitz bleiben auch in Polen Mengen von Rezepten schon nur noch auf dem Papier. Wenige Personen wissen nur noch von dem Kartoffeldarm (abgeriebene, rohe Kartoffeln, mit Zugabe von Fett und Gewürze, in Darm gebraten), težnie (die Plätzchen aus den gekochten und durch die Maschine durchgepresste Kartoffeln, mit der Füllung von gedämpftem



Krkonošský bramborák

Kartoffelauflauf nach Riesengebirge Art

Appetitliche Überraschung für die mit der Wanderschaft müden Ausflügler, die Reize der tschechischen Riesengebirge entdecken. Ausgezeichnet sowohl vor der Wanderungen als auch nach dem Wanderweg.

1 kg Kartoffeln

0,5 l Milch

5 Esslöffel Mehl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Ei

100 gr. Räucherspeck

Ausgiebig Majoran

Salz, Pfeffer

Kartoffeln raspeln und in ein Sieb schütten, ein Schüsselchen untersetzen. Den Kartoffeln so viel Milch zugießen,

wie viel Wasser im Schüsselchen eingetröpft ist. Sofort Mehl und leicht angebratenen Speck zufügen und dann gehackte Zwiebel, 2 fein gehackte Knoblauchzehen und Majoran zugeben. Salzen, pfeffern, ein Ei zufügen und zu einer dünnen „Grütze“ verarbeiten. In eine größere Auflaufform geben. Die Kartoffelmasse soll ca. 7 cm dick sein. Ca. 20 Minuten braten.

Der heiße Kartoffelauflauf schneiden und mit Sauer Gurken oder Sauerkraut servieren.

Krkonoský bramborový závin z uzeným masem

Kartoffelroulade mit Rauchfleisch nach Riesengebirge Art

Das pikante Gericht ausgeteigt aus einfachen Kartoffeln. Einen besonderen Reiz verleiht dem Gericht das Einwickelritual in ein Leintuch.

Für die Füllung:

250 gr. Rauchfleisch

2 Esslöffel Butter

1 Zwiebel

geriebene Semmel

Für den Teig:

0,5 kg Kartoffeln

150 g grobes Mehl

1 Ei

1 Esslöffel Schmalz, Salz

Den Teig ein Tag früher vorbereiten. Die vorgekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, auf dem Hackbrett mit Mehl vermischen, ein verquirltes Ei und zerlassenes Schmalz zugeben, den Teig verkneten, dann den Teig 1 cm dick ausrollen. Den Kartoffelteig einfüllen und eine Rolle formen, indem wir die längere Seite rollen. Ein sauberes Leintuch im lauwarmen Wasser auswinden und früher gestaltete Rolle durch Tuchspitze einrollen. Die Tuchspitzen wie eine Brezel zusammenbinden. In einen großen Topf geben und in dem Salzwasser, bei schwacher Hitze etwa 40 Min garen. Behutsam ausnehmen, abrollen, in Scheiben schneiden und mit Spinat servieren.



Sauerkraut), oder auch Kartoffel-
hörnchen (die Kartoffelpuffer mit der
Geflügelfüllung).

Aber gewisse ehemalige Speisen kom-
men zurück. Wieder gewinnen an der
Beliebtheit die Kartoffelaufläufe, und
viele Küchenchefs empfehlen große Kar-
toffeln mit Fleisch, Pilzen oder mit Kohl
gefüllt. Es weist also alles darauf hin,
dass es bald die Zeit für andere regiona-
le Kartoffelleckerbissen kommt.

Der saure Lecker- bissen von Rübezahl

Um die herrliche Mehlsuppe zu
probieren, soll man nach Tschechien
oder Polen fahren, die Suppe haben
auch Lausitzer und Deutsche gern,
mit der Anerkennung der Feinschme-
cker erfreut sich die schlesische saure
Mehlsuppe.

Die Geschichte dieser Suppe ist mit
dem Suchen der Menschen nach den
erfolgreichen Methoden der Nahrungs-
aufbewahrung verbunden. Sie wurde
geräuchert, getrocknet, und die Gur-
ken, Kohl, Rote Beeten, Pilze als auch
das Mehl wurden gesäuert. Das
gesäuerte Roggenmehl ist die Grund-
lage jeder saurer Mehlsuppe.

In der Umgebung von Riesengebir-
ge aßen die armen Weber und Bauer
diese Suppe durch viele Jahrzehnte
zum Frühstück, Mittagessen und
Abendessen. Im jedem Haus gab es ne-
ben dem Ofen ein Sauerteiggefäß (ein
Gefäß ohne Glasur) mit dem Sauerteig
(Ferment).

Echte saure Mehlsuppe nach Riesenge-
birge Art, durch die tschechische Haus-
hälterinnen gekocht, muss auf dem Basis
von Hefesauerteig vorbereitet sein (ein
Sauerteig für Brot). Seine Zubereitung be-
schrieb folgendermaßen Maria Kubatova:

Lausitzer Brühmauke

Lausitzer Püree mit Rindfleisch

Diese Speise ist das ethnische Gericht
von Lausitz, besonders von ihrem Berg-
teil. Es ist einfach in der Vorbereitung,
erwärmt wunderbar nach langem Spa-
ziergang an einem kalten Tag.

Fleischbrühe:

0,5 kg Rindfleisch

1 Grünzeugbüschel

1 kleine Zwiebel

6 Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

Salz

Für Püree:

1,5 kg Kartoffeln

1 Suppenkelle Fleischbrühe

Majoran

Salz

Kartoffeln schälen und in gleiche Teile
schneiden. Nach dem Kochen mit Salz,
viel Majoran und Brühe schlagen.
Püree darf nicht wässrig sein.
Aus Rindfleisch, Zwiebel, Grünzeug,
Salz, Lorbeerblättern und Piment aro-
matische Fleischbrühe vorbereiten.
Püree auf einen tiefen Suppenteller le-
gen, eine Vertiefung in der Mittel ma-
chen, dorthin gekochtes und grob
gewürfeltes Rindfleisch stecken und
die Fleischbrühe darüber gießen.
So vorbereitetes Gericht serviert man
mit Weißwürstchen.



„Bisschen Brotsauerteig, ein Esslöffel Roggenmehl, Wasser dazu geben und bis zu der Morgenstunde geht der ganze Topf. Sein Inhalt in das siedende Wasser eingießen, aber ein bisschen lässt man für den nächsten Tag. Dazu was übrig bleibt, wieder ein Esslöffel Mehl zufügen, Wasser zugießen und wieder geht bis zu der Morgenstunde ein voller Topf. Das ist die Bergbewohnersuppe, die mit dem Segen von Rübezahl gekocht und am Morgen, zu Mittag und am Abend gegessen wird – manches mal mit Brot, Ei und Zwiebel, abhängig davon, was es gerade zu Hause gab. Falls es gar nichts war, goss man nur den Sauerteig in das siedende Wasser ein. Ein Gericht für jeden Tag kann man schlicht und reichlich beschmücken. Manchmal war die Suppe so dicht, dass die Katze nicht hin durch kam, aber noch niemand musste sich nach dem Essen den Geschmack verbessern.“

In gewissen Gebieten in Tschechien ist die Sauermilch eine Basis für die saure Mehlsuppe. Die Bewohner von Riesengebirge betrachten das aber fast als Barbarei.

Die Hauptzutaten des typischen, polnischen Sauerteigs sind folgend: 3-4 Esslöffel Roggenmehl, 2 Gläser gekochtes Wasser, das Häutchen schwarzes Brot und einige Knoblauchszeben. Er gibt aber die Regionen, wo ähnlich wie in den tschechischen Bergen, verwendet man den Hefesauerteig.

Je länger der Hefeteig steht, desto saurer ist er. Das unterscheidet die einzelnen Arten dieser Suppe – sowohl in Polen als auch in Tschechien. Die saure Mehlsuppe kann man mit Meerrettich, Sahne, oder mit nichts abschmecken, man kann die weiße Wurst, mageren Speck, Rauchfleisch, Geschlinge, Pilze, festgekochte Eier zufügen, oder sich nur zu den Sauerteig und Gemüse (ohne Kohl)

🇩🇪 Saure Abern (Warmer Kartoffelsalat)

Serviert mit gebratener Grützwurst und einem soliden Weißbierschoppen war sie eine besonders angesehene Speise unter den Leinwebern. Dieser schwere Beruf wurde einst in vielen Lausitzregionen ausgeübt. Heute sind zahlreiche Häuser der ehemaligen Weber und ihre traditionelle Küche ein Magnet für die Ausflügler.

1,5 kg Kartoffeln

1 Liter Brühe

100 gr. Speck

2 Große Zwiebeln

1/10 Liter 10% Essig

1 Teelöffel Zucker

2 Saure Gurken

etwas Mehl

Die Kartoffeln mit Schale halbhart kochen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Den Speck und Zwiebel würfeln, anbraten mit Mehl bestäubend. Ständig mischend Brühe, Essig, gewürfelte Gurken und Salz zufügen. Am Ende Kartoffeln zugeben und alles ca. 10 Minuten aufkochen, so dass die Pflaster weich sind.



begrenzen. Die Kartoffeln kann man mit Gemüse als auch ohne sie kochen. Alles hängt von dem Geschmack und der Fülle der Tasche ab. Falls auf dem Teller das Fleisch in der Übergewicht bleibt, entsteht dann ein Eintopf.

In Polen kommt man zu den königlichen und altpolnischen sauren Mehlsuppen zurück, deren schlichtere Abwechslung zalewajka (weniger Sauer Teig, nicht viel Rauchfleisch) ist, und auch die weiße Rübensuppe.

Diese Suppe wurde oft, so wie Gulasch, im Brot serviert. Das ist keine Erfindung der zeitgenössischer Speisewirte. In dem Mittelalter machte man aus dem Brot die Teller. Sie ergänzten das Holzgeschirr, natürlich in den Plebejehäusern.

Der Geschmack der sauren Mehlsuppe wurde durch die Jahrhunderte verbessert. Viele Kenner des Themas erachten sie als den Höhepunkt der Kochkunst. Dieses Gericht isst man vor allem zu Mittag, aber es wird auch zum Frühstück empfohlen. Wenn wir den Abend bei den Gesprächen über die menschlichen Problemen verbringen, erlangen wir leichter am Morgen dank den in der Suppe enthaltenen Vitaminen, Mineralsalzen und Säuren, die Leistungsfähigkeit und wir ertragen auch leichter die Folgen des Genießens der verschiedenen Getränke.

In dem Seidel und auf dem Teller

Die Bierliebhaber ließen sich nicht lange zum Besuch in Tschechien und Deutschland überzeugen. Die Brauereien in diesen Ländern erreichten das größte Niveau der Bierbrauerkunst. Die berühmte Firma aus Görlitz – Landskron, braut einige herrliche Bierarten, darunter

16



Oberlausitzer Ganze ABERN, Quark, Butter und Leinöl

Die Pellkartoffeln waren durch Jahrzehnte das Hauptgericht der Lausitzer. Eine einzigartige Note

*gibt ihnen das Lausitzerleinöl –
der Leckerbissen der ehemaligen Weber.*

4 große Kartoffeln
25 dag Quark
1 Zwiebel
4 Esslöffel Sahne
Majoran, Estragon, Pfeffer, Salz
2 Esslöffel Leinöl

Den Quark mit Sahne, groß gehacktem Zwiebel und Kräutern verrühren. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln ungeschält kochen lassen, halbieren. Mit Quark bestrichen und mit Leinöl aufgegossen servieren.

Herrliche Suppen

Čočková polévka

Linsensuppe

Eine in der Vorbereitung sehr einfache Suppe, ausgezeichnet als Einführung zu dem weiteren Festessen.

0,5 kg Linsen

1 Zwiebel

1 Petersilie

1 Sellerie

2 Lorbeerblätter

3 Pimentkörner

50 g Mehl

50 g Butter

1 Teelöffel Essig

Die Linsen in 2 Liter Wasser köcheln lassen und dann mixen. Eine Gemüsebrühe vorbereiten indem wir Zwiebel, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter und Pimentkörner in 2 Liter Salzwasser kochen, bis die Gemüse weich wird. In einem größeren Topf eine helle Mehlschwitze aus Butter und Mehl vorbereiten und sie mit der Gemüsebrühe übergießen. Die durchgeriebenen Linsen, Essig zufügen und 10 Minuten kochen lassen. Mit frischem Gebäck servieren.



den ausgezeichneten Schlesier und den dunklen Puppen-Schultze, den guten Ruf besitzt auch berühmtes Dunkelbier aus Eibau.

In Tschechien kann man den ausgezeichneten Krkonos schmecken.

Ein bisschen schlechter sieht die Situation in Polen aus, obwohl im Verlauf der Jahrhunderte standen die Polen in der Rücksicht auf die Produktionsgröße und die Anzahl des getrunkenen Biers den Tschechen, Deutschen und Lausitzern nicht nach. Lwówek Śląski erhält die Bierbrauertradition am längsten. Diese Brauerei bekam von Fürsten Heinrichs Bärtigen im 1209 das Bierbrauerprivileg. Anfänglich beschäftigten sich mit Bierbrauer die Handwerker, und dann die Johanniterorden.

Das Legende bringt vor, dass sie geizig waren und ein erbärmliches verdünntes Bier fabrizierten. Die Bürger empörten sich dagegen, aber erfolglos. Und auf ein Mal erschien ein Bier vollkommener Qualität. Die Menschen tranken, sie schmatzten aus der Begeisterung und sie konnten an die plötzliche Veränderung nicht glauben. Es erwies sich, dass ein von den Brüderchen in dem Bottich ertrank. Von der Zeit forderten die Biertrinker, damit zu jedem Bottich ... einen Mönch zufügen. Man weiß nichts davon, wie die Johannieten auf diesen Vorschlag reagierten.

Das Bier begleitet die Menschen von den uralten Zeiten. Unsere Vorfahren mieden das Wassertrinken, weil sie dachten, dass man von ihm erkranken kann, und die Zustand der damaligen Hygiene in Acht nehmend, war diese Behauptung nicht ohne Recht. Sie gaben die Milch nur den Kindern, sie stillten also den Durst mit dem Bier. Am Anfang erinnerte es nicht an das heutige Bier.



Krkonošske kyselo

Saure Mehlsuppe nach Riesengebirge Art

Diese legendäre Suppe erscheint zumindest ein Mal in der Woche auf den Tischen des tschechischen Teils der Riesengebirge.

Für die Zubereitung der Suppe ist Sauerteig notwendig (der Teig aus Roggenmehl), man kann ihn in jeder guten Bäckerei in Riesengebirge kaufen. Das nachstehende, geprüfte Rezept haben wir von Frau Theresa Soukupovej aus Plav neben Tanvald bekommen, bei der wir uns für die gezeigte Höflichkeit und für die Aufklärung der Geheimnisse der echten Mehlsuppe bedanken.

300 gr. Sauerteig
4 Kartoffeln
4 Eier
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
Einige vorher im Wasser eingeweichte Trockenpilze
Kümmel
Butter

Die Kartoffeln schneiden und zusammen mit Pilzen halbhart kochen lassen. Den Sauerteig, Kümmel und die gehackten und in Butter hellgelb gebratene Zwiebel zugeben. Gut mischen und bis der Teig weich wird garen.

Am Ende 3 kleingehackte Knoblauchzehen zufügen. Einzeln einen dünnen Rührei vorbereiten. Wir verteilen das Rührei auf die Teller und mit der fertigen sauren Mehlsuppe übergießen.



Es wurde aus dem Weizen oder Gerste ge-
braut, es war leicht gegoren und erhielt 2-3
Prozent Alkohol. Erst im VIII Jhd. fing
man in Frankreich und Deutschland
Hopfen abzubauen, der den Biergesch-
mack veränderte. Das war das Getränk
aller Gesellschaftsschichten, und die
Steuer von seiner Produktion und dem
Ausschank waren die Hauptquelle der
Ausfüllen der staatlichen Schatzkammer.

Das Biereinschenken zu den kon-
kreten Speisen gehört zu der National-
tradition und Gewohnheiten. Generell
aber gilt die Regel, dass man trockenes,
helles Bier zu den scharfen Gerichten,
weißem Fleisch und scharfen Käsen
trinkt, dunkles Bier – zum Wildfleisch
und Geflügel, und dunkles, süßes Bier-
zum Nachtmahl.

Man kann auch den Durst mit
einem warmen Bier, so genannten grza-
niec stillen. Am meisten ist das Bier mit:
Rotwein, Eigelb oder Saft populär.

Bier ist nicht nur ein Getränk.
Das traditionelle Frühstück in dem
Mittelalter, nicht nur bei den ärmsten
Gesellschaftsschichten aber auch bei
den Adligen, war eine Biersuppe.
Nach einer altpolnischen Rezeptur, um
eine Biersuppe vorzubereiten, sollte
man ein Liter helles Bier mit einem
Stück Zimt aufkochen. Man goss
dann in das Bier ein Glas der mit vier
Eigelben und vier Löffel Zucker und
Salz verrührten Sahne ein. Es wurde
mit zerstückeltem Quark und Brot oder
mit den Toasten serviert. Ein Rezept
für diesen Leckerbissen besitzen natür-
lich auch Tschechen und Deutschen.
Das letzte wird in der vorliegenden
Veröffentlichung angegeben.

Das im Bier vorkommende Alkohol
gibt dem Fleisch die Saftigkeit zu. Mit
seiner Zugabe vorbereitet man: Wild-
fleisch, Hammelfleisch, Rindfleisch
(Schnitzel), Schweinsrippen, Kaninchen,

20



Polévka z bramborové kaše

Suppe aus Kartoffelgrütze

Sehr sättigende und geschmackvolle Sup-
pe, ausgezeichnet für den hungrigen
Kerl... am Anfang.

8 Kartoffeln
1 Möhre

1 Zwiebel
1 Wurzel Petersilie
50 g Butter
50 g Mehl
3 Semmel
Salz
gehackte Petersilie

Die Kartoffeln schälen, schneiden
und in 0,5 Liter Salzwasser kochen
lassen. Das übrige Gemüse wird nach

dem Schälen und schneiden in 2 Li-
ter Wasser gekocht. Nach einer Stun-
de die Gemüsebrühe abseihen und
die gekochte Masse, durch eine gro-
bes Sieb durchgedrückt. Dann die
Kartoffeln zufügen. Mit heller Mehl-
schwitze aus Butter und Mehl ver-
dichten und noch 15 Minuten garen.
Gehackte Petersilie zugeben. Die klein
gewürfelte Semmel gold braten und
zufügen.

Żurek kaczawski w chlebie

Die saure Mehlsuppe im Brot serviert

Das echte, altpolnische Gastmahl soll von ihr anfangen. Das Perfektrezept stammt aus Kaczorowa in Kaczawskie Gebirge.

250 gr. Weißwurst

150 gr. Räucherspeck

1 Portion Suppengrün

1 Glas des fertigen Sauerteigs

1/2 Glas sauer Sahne

3 gekochte Eier

1 Esslöffel geriebener Meerrettich

3 Knoblauchzehen

3 Pimentkörner

1 Teelöffel Majoran

Petersilie

Salz

In den Topf 1,5 Liter Wassers füllen, Suppengrün und Speck, Pimentkörner zugeben und kochen bis das Gemüse weich ist.

Die Brühe abseihen, den Sauerteig unterrühren, den in Würfel geschnittenen, vorgekochten Speck und Wurst zufügen, Meerrettich, Majoran und gepressten Knoblauch zugeben.

Alles aufkochen und die Sahne einrühren.

Aus kleinen Brötchen die Rinde ablösen und vorsichtig mit dem Löffel das Fleisch aushöhlen. Die saure Mehlsuppe, mit gehackten Eier eingießen und mit Petersilie bestreuen.



Leber, Hühnchen. Ausgezeichnet schmecken die im Bier gedünsteten Schaschlik, weiße Wurst und Gulasch.

Nach dem Bierzufügen werden die Kuchen mehr elastisch und locker. Man verwendet es also zu: Kartoffelpuffern, Crepes, Pfannkuchen, mannigfaltigem Gebäck, und sogar Kartoffelklößen. Einzelthema sind die kleinen Vorspeisen zum Bier – Toasts, belegtes Butterbrot, Käsestäbchen. Wir werden sie aber nicht genau besprechen, weil sie jeder Feinschmecker dieses Getränks ausgezeichnet kennt, seine beliebte Vorspeise hat und sie nicht auf eine andere tauscht.

König der alttschechischen Küche

Wenige polnische, lausitzer und deutsche Restaurantchefs haben so viel Mut, um in ihre Menüs die Hefeklöße anzubringen. Das ist eine tschechische Erfindung und nur Tschechen wissen, wie sie am besten vorzubereiten sind. Die Diskussion zum Thema ihr Werte dauert seit Jahrhunderten. Eine Stellung in dieser Angelegenheit nahm sogar Jan Hus, der behauptete, dass die Bezeichnung „Klöße“ aus der deutschen Sprache entlehnt wurde. Er schlug vor, die ehemalige Bezeichnung „Zapfen“ anzuwenden.

Jede tschechische Haushälterin bereitet die Klöße mit viel Herzen vor, weil sie weiß, dass wenn sie den Gästen ein Gericht mit schlechter Qualität servierte, könnte sie sich blamieren, und die begangenen Fehler sehr lang unveziehen blieben.

Es gibt mehrere Arten von Klöße. Die dominierenden bleiben die Hefeklöße aus einem ausgearbeiteten Teig. Die Bewohner von Mähren mögen sehr die Hefeklöße, in dem östlichen Teil von



Jeleniogórska zupa ogórkowa

Hirschberger Gurkensuppe

Die aus den bekannten polnischen sauren Gurken (am beste nach Haus Art) zubereitete Gurkensuppe ist die schätzenswerte Einlage der polnischen Haushälterinnen in die Entwicklung der Kochkunst. Ihr saurer Geschmack, ausgeglichen mit Sahne und herrliche Aroma des Dills bildet besonders lebhaft Erinnerung der sommerlichen Tage.

1 Portion Brühefleisch
6-8 Stück saure Gurken
2 Möhren
1 Petersilie, 1 Porree, 1 Sellerie, 1 Zwiebel
0,5 kg Kartoffeln
1/2 Glas saure Sahne
5 Pimentkörner,
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
1 Bund Dill

Die Fleischbrühe, vorher über das Feuer gebräunte Zwiebel, gewaschene Gemüse und Pimentkörner und Lorbeerblätter in 4 Liter Wasser legen und bei mittlerer Hitze, bis das Gemüse weich wird, garen.

Gemüse aus der Brühe herausnehmen, Zwiebel und Porree bei Seite legen, und sonstiges mit einer Gabel zerdrücken und wieder in die Brühe legen. Die sauren Gurken groß reiben, in die Suppe geben und 10 Minuten kochen.

Die gekochten und in Würfel geschnittene Kartoffeln und die durch Knoblauchpresse gedrückte Knoblauchzehen zufügen. So lange kochen bis die Kartoffeln weich werden. In die Sahne ein bisschen Brühe geben, mischen und in die Suppe einrühren. Noch eine Weile kochen lassen. Mit gehacktem Dill bestreuen und servieren.



Tschechien überwiegen die Kartoffelklöße und ihre Kombinationen (gekochte oder geriebene rohe Kartoffeln) mit Brötchen. Solche werden oft in den Riesengebirgen serviert. Eine ausgezeichnete und appetitliche Idee sind die Klöße mit Räucherspeck, deren Rezept wir publizieren. Was anderes sind sie Süßknödel mit Obst, hier nehmen die Knödel mit Pflaumen den ersten Platz ein. Diese mögen auch Polen, aber Sie haben einen anderen Geschmack.

Wenn jemand Tschechien besuchte und keine Hefeklöße mit Soße probierte, kann man ihm einfach vorwerfen, dass er in diesem Land gar nicht war.

In einem Topf

Falls jemand geschmackvoll und gut, aber gleichzeitig schnell essen mag, weil er das lange Warten auf Kellner mit nächsten Tellern als Zeitverschwendung betrachtet, empfehlen wir Lausitz zu besuchen. Die erste Geige ist hier der Eintopf. Er ist so nahrhaft wie ein typisches, polnisches drei Gang Menü, aber nach dem Ansetzen des Eintopfs keine Arbeit mehr anfällt. Das Kochen bei schwacher Hitze verursacht, dass sich ein Umrühren erübrigt, also man kann sich unbesorgt anderen Aufgaben widmen, es gibt weniger Abwaschen, und außerdem kann man in kurzer Zeit große Speisemengen herstellen, was besonders wichtig in Großfamilien ist.

Man versteht unter Eintopf eine Zusammenstellung von Fleisch oder Fisch mit Gemüse, Kartoffeln und Gewürzen. Das können auch nur Gemüse und Kartoffeln sein. Sie werden zusammengekocht, gedünstet oder als Auflauf gebacken. Auch dick eingekochte Suppen mit Fleisch oder Wurst rechnet man zu den Eintöpfen. Als Ersatz

Krupnik lubański

Die Graupensuppe

Eiserne Position des Wintermenü der polnischen Küche. Jeder hungrige und durchgefrorene belebt, wenn er hört: „Heute zu Mittag ist... die Graupensuppe“.

0,5 Glas Gerstengrütze

300 gr.Fleisch mit Bein

4 große Kartoffeln

5 Pimentkörner,

2 Lorbeerblätter

2 Möhren,

1 Petersilien, Wurzel

1/2 Sellerie,

1 Porree,

1 Zwiebel

Einige getrocknete Pilze

Salz,

Pfeffer

Fleisch mit 3 Liter Kaltwasser aufgießen, eine über das Feuer gebräunte Zwiebel und sonstiges Gemüse, Pilze, Pimentkörner und Lorbeerblätter zugeben. So lange kochen bis das Gemüse weich wird. Das Gemüse herausnehmen. Möhren behalten, und die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Grütze einschütten und 15 Minuten kochen lassen.

Die geschälte, gewaschene und in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben und noch 15 Minuten kochen. Am Ende Fleisch aus der Brühe herausnehmen, von dem Bein entfernen, schneiden und in die Suppe mit den in die Scheiben geschnittenen Möhren legen. Mit Majoran abschmecken, kurz aufkochen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.





für Kartoffeln werden Nudeln, Reis, Grieß oder Haferflocken verwendet.

Jede Haushälterin kennt mehrere Ideen für flüchtige Vorbereitung etwas Geschmackvolles. Zu dem „nabrhaften Fleischtopf“, zählen zum Beispiel: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Kartoffeln, Mohrrübe, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Porree. Es fällt schwer mit solchem Gericht nicht satt zu werden!

Die Eintöpfe sind nicht nur in Lausitz und in ganzem Deutschland populär, aber auch in vielen anderen Ländern. Man rechnet doch zu den Eintöpfen Ausläufe aller Art, oder die in Wok vorbereitete asiatische Speisen. Die Polen sind der Meinung, dass Eintöpfe kochen seiner Tradition nicht entspricht. Sie essen das Gericht jedoch und zwar sehr gern, obwohl sie nicht immer darüber im klaren sind, dass die Speise auf ihrem Teller gerade ein Eintopf ist. Weil wie kann man anders die dichte Erbsensuppe mit Speck und Wurst oder Bigos bezeichnen? Man kann viele Rezepte für Eintöpfe in der altpolnischen Küche finden, beispielsweise der aus Milch, Eier, geriebenen Semmel, Mehl, Bacon und Schinken vorbereitete Pfannkuchen oder den Schweinsbraten, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Kümmel.

Auf der Suche nach dem Rindfleisch

Die Bezeichnung „spanische Vögelchen“ sagt einem in Tschechien weilten ausländischen Ausflügler mit der Sicherheit nichts, und alle wörtliche Assoziationen täuschend werden. Und das ist nichts anderes als Rindroulade, die der Stolz der tschechischen Küche ist. Die Meisterschaft eines Kochs schätzt man in diesem Fall nach der Füllung. Sie wird auf

26



Biersuppe

Wenn es unter vielen Rezepten an diese fehlte, wäre das für die Biertrinker eine unersetzliche Verlust.

1 l Bier
1 Esslöffel Butter

4 Scheiben des alten, in Würfel geschneittenen Gebäck
20 gr. - eine Teelöffel Mehl
50-80 gr. Zucker
2 Eier
Salz, Kümmel oder Zimt

Alle Zutaten aufkochen und durch einen Sieb zerdrücken. Falls nötig, die Suppe verdünnen und die gerührte Eier in die Suppe einrühren.

Möhreneintopf

Sorgfältig ausgewählte Komposition der einfachen Zutaten, die aber wirklich appetitliche Eindrücke liefert.

0,5 kg Rindfleisch

1 kg Kartoffeln

1 kg Möhren

1 Zwiebel

60 gr. Fett

3/4 l Wasser

Salz, gehackte Petersilie

Die gewaschene Kartoffeln, Möhren, Zwiebel und Fleisch in Scheiben oder in Würfel schneiden. Fett in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Das Fleisch, Kartoffeln und Möhren schichtweise zufügen. Salzen und mit heißem Wasser aufgießen, bei kleiner Hitze 1,5 Stunde zugedeckt dünsten lassen. Mit gehackter Petersilie betreuen und servieren.



Hundert der Arten vorbereitet – gemäß der regionalen oder familiären Bräuchen.

Ein der populärsten Rezepten sagt, dass man auf die gestampfte, eingesalzte, gepfefferte und mit Senf leicht bestrichene flachgedrückte Rindfleischschnitzel einlegen soll: geschnittene Zwiebel, gemahlene Wurst und rohe Kartoffeln.

Die Füllung können auch Würstchen, Ei, Gurken (nichts kann ihre sanfte Konsistenz und Geschmack ersetzen), oder nur Zwiebel und Speck sein.

Die Tschechien verhimmeln „die spanische Vögelchen“ und bezeichnen sie als „göttliche Nahrung“. Geheimnis ihrer perfekten Vorbereitung steckt in einem achtsamen Aufgießen – kein Liter Wasser auf ein Mal! Das Wasser muss heiß sein und wurde nach und nach mit Geduld zugewossen. Na und dazu nur die Hefeklöße! Sie müssen hart sein! Wenn man solche Klöße schneidet, soll sie nicht ausschwärmen!

Ein anderes, aber schon ein bisschen vergessenes, wunderbares tschechisches Rezept ist Rinderbraten mit Ingwer und Bier, deren unvergleichliche Harmonie lange in der Erinnerung bleibt.

Wenn ein Ausflügler, der sich noch an das Geschmack der tschechischen Roulade erinnert, an der andere Seite des Riesengebirges übergeht, kann erstaunen, dass man in Polen auch Rindrouladen isst und ihr Farce verschieden zubereitet wurde. Zu den Kanon der nationalen Küche gehören die Rouladen mit Buchweizengrütze, mit Fett und Zwiebel abgeschmeckt, die aus der Zeiten vorkommen, als die Kartoffeln noch nicht nach Europa ankamen.

Die Lausitzer servieren am meisten Rindfleisch mit Meerrettichsoße. Die ärmeren Familien konnten sich das Gericht nur an Festtagen wie: Taufen, Trauungen, Leichenschmaus, Weihnachtsen, Ostern leisten. Nur bei bessergestellten



Eierflockensuppe

Die intrigierende Variation zum Thema Sonntagsbühnersuppe, die Dank der Vorsorge der Haushälterin für dem nächsten Tag blieb.

1,5 l Hühnersuppe

4 Eigelbe

100 g Gemüse:

Erbsen

Möhren

Rosenkohl

Kohlrabi

Petersilie

Wir dünsten Gemüse auf Butter. Mit Brühe aufgießen, zum Sieden bringen und die Eigelbe einrühren. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Die Suppe kann man mit Weizenmehlklossen servieren.





Familien kam Fleisch jeden zweiten oder jeden Sonntag auf den Tisch.

In Polen isst man das Rindfleisch auch...roh. Eingebacktes und entsprechend abgeschmecktes Fleisch nennt man Tatar, das als Nationalspeise betrachtet ist. Nach seiner Legende kommt es aus dem XIII. Jhd. vor, wenn die Tatar das polnische Land wiederholt angegriffen und verwüstet haben. Das gehörte zu ihren Bräuchen, dass bevor sie wegzuhren, legten sie unter den Sattel ein Stück Pferdefleisch, damit es mürbe wird, und danach vorbereiteten sie aus ihm seinen Leckerbissen. Das Gericht verdiente Anerkennung der Polen, obwohl sie das Pferdefleisch mit dem Rindfleisch ersetzten.

Viele Polen vertreten die Meinung, dass Tatar am beste mit einem Gläschen Schnaps schmeckt. Die Feinschmecker aus anderen Ländern können sie nachahmen oder nicht – das ist schon die Geschmacksache!

Je älter desto besser!

Der Bigos erscheint auf dem Tisch fast in jeder polnischen Familie, er tritt in den Menüs mehrerer Lokale auf. Er kommt aus der Jägertradition her. Vor Jahrhunderten, übrigens ähnlich wie heute, versammelten sich die Männer nach den beendeten Fängen am Feuerherd. In den über dem Feuerherd eingestellten Kessel warfen sie die Fleischstücke aller gejagten Tiere, und auch essbare Waldpflanzen. Der erste gekochte Bigos wurde höchstwahrscheinlich ohne seinen Urzutaten, ohne Kohl, vorbereitet worden sein. Der Kohl kam erst später in den Topf. Er sollte die Speise mehr leichtverdaulich tun. Na was, unsere Vorfahren hatten nicht solches Wissen wie die zeitgenössischen Ärzte und Diätetiker.



Festliches Sonntagesessen

Schlesisches Himmelreich

Jeder Feinschmecker muss dieses Gericht probieren. Es ist eine ungewöhnliche Zusammensetzung der Zutaten, die einen unvergesslicher Effekt schaffen, der den Gerüchten über Banalität ehemaliger Küche widerspricht.

0,5 kg Rauchschweinfleisch
250 gr. Backobst : Pflaumen, Aprikose, Äpfel
Butter
Mehl Für die Mehlschwitze
Saft aus der Zitronenhälfte
Salz
Zucker

Das Rauchfleisch eine Stunde in einem Liter Salzwasser kochen lassen. Das Backobst ein Tag vorher mit Wasser begießen und zugedeckt quellen lassen. Dann das Backobst zufügen und kochen bis das Obst weich ist. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, die Brühe zufügen, nach Geschmack mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen Mit geschnittenem Fleisch und Obst mischen. Mit den schlesischen Klößen servieren.





Rindfleisch mit Krensoße und Mandeln

Mürbes Fleisch in geschmackvoller Sause mit edler Zugabe von Mandeln, schafft ein echter Genuss für Gaumen und ist für eine Party in rustikalem Stiel obligatorisch.

- 1 kg Rindfleischs
- 2 Esslöffel Meerrettich gerieben
- 2 Esslöffel Mandel
- 1 Zwiebel
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel geriebene Semmel
- Salz

Das gewaschene Rindfleisch, Kaltwasser aufgießen und aufkochen. Salzen und danach Zwiebel, 3 Lorbeerblätter zugeben und bis absoluter Sanftheit zugedeckt kochen.

Das Fleisch aus der Brühe rausnehmen.

Die Sause:

In die Brühe Meerrettich geben und sie mit geriebener Semmel verdichten. Kurz aufkochen, damit Meerrettich sein Geschmack nicht verliert. Das Fleisch in Scheiben schneiden, reichlich mit Sause übergießen, mit klein gehackten Mandeln bestreuen und zum Beispiel mit den gedämpften Klößen servieren.



Gebratenes Eisbein mit Kohl nach Lausitzer Art

Nicht nur Beier äußern ihre Vorliebe für das Eisbein. Das nachstehende Rezept gehört zu der Tradition des deutschen Teils Euroregion Neiße. Wir sind überzeugt, dass die Zubereitung eines Eisbeins nach diesem Rezept erweckt die Begeisterung mit diesem Leckerbissen der zahlreichen Kenner aus Tschechien und Polens.

4 magere Eisbeine
1 große Zwiebel
3 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
4 Esslöffel Meerrettich
1/2 Glas saure Sahne
2 Esslöffel Mehl
Kümmel, Pfeffer, Salz

Auf den Kohl:
3/4 kg Sauerkraut
3/4 l Fleischbrühe
100 g Speck
1 Kartoffel
1 Apfel
1 Zwiebel
1 Teelöffel Zucker

Die Eisbeine mit Kümmel, Pfeffer und Salz einreiben und für die Nacht ziehen lassen. In einem großen Topf 1/4 l Wasser aufkochen, Eisbeine, Piment, Lorbeerblätter zufügen, mit Kümmel bestreuen und zugedeckt 45 Minuten in einem mittelmäßig erhitzten Bratofen halten. Die Haut der Eisbeine in Quadrate aufschneiden, zusammen mit dem sich unter der Haut befindenden Fett. In Würfel geschnittene Zwiebel zugeben und das Fleisch oft gießend braten, bis es weich wird.

In der Zeit, klein gewürfelten Speck und Zwiebel braten, Sauerkraut zufügen, Fleischbrühe zugießen und aufkochen. Die Kartoffel raspeln und mit Apfel zugeben, mit Zucker abschmecken. Aufkochen. Das fertige Eisbein mit dem mit Sahne und Mehl gemischten Meerrettich aufgießen.

Die Meister der Kochkunst lebten den altpolnischen Auftrag ab, zu dem Kohl „Irgendwas, was sich in der Speisekammer befindet „zu zugeben. Ihrer Meinung nach, kann man Bigos nicht mit den Resten vorbereiten, aber es soll aus Fleisch und Wurst bester Qualität entstehen. Wenn sich schon alle Zutaten in einem Topf befinden, seinen Gehalt sollte man noch 48 Stunden durchkochen. Im Winter sollte das Gefäß in den Pausen zwischen einem und zweitem Aufkochen auf den Balkon oder hinter das Fenster gestellt werden. Das Erfrieren gibt der Speise einen einmaligen Geschmack. Kohl mit den „Zutaten“ isst man auch in den anderen Ländern, aber das echte Bigos kann man nur in Polen ausprobieren!

In der Vase oder in einem Kessel

Den Geschmack einer Suppe zu verändern oder sogar eine neue Suppe auszudenken, fällt nicht so schwer – es reicht ein Zutat mehr oder weniger. Das Leben nötigte die Grenzer zu den Erfindungen in diesem Sachbereich. Man musste doch irgendwie die Familie ausfüttern, und mit einer billigen Suppe war das am leichtesten. Sie experimentierten also in der Küche mit den mannigfaltigen Produkten, und ein Effekt davon waren die herrlichen, regionalen Suppen.

Die tschechischen Haushälterinnen gossen auf die Teller unter anderem: Gramatka (Art einer Biersuppe mit: Roggenbrot, Zucker, Butter, Rosinen, Nelken, gehacktem Zimt, Zitrone, Quark), pokrzywaczka, żebraczka (die Bettlerin), gładka Hanna (die glatte Hanna), marchwiaczka, chlebówka aus Buttermilch. Die Vorfahren heutiger Lausitzer

aßen zum Frühstück am meisten die Brotmehlsuppe mit Brot, Biersuppe, und zum Abendbrot Pilzsuppe und die Kartoffelnklößchen, die aus dem Mittagessen übrig blieben. An den Festtagen und wegen der familiären Feier wurden Brühe mit Fleischkloß oder schwarze Brühe (aus dem Blut) serviert.

In der Anzahl der Suppen haben die Polen den Vorrang. Nach 1945 brachten sie sie mit sich nach Riesengebirge aus mannigfaltigen, kulturell andersartigen Regionen und die Mehrheit von diesen Suppen fand in den Menüs ihren Stammplatz.

Die oberste Stelle nimmt die Rübensuppe ein, die zum Kanon der nationalen, polnischen Speisen gehört. Dieser Begriff bezeichnet weiße Rübensuppe, die eine Sorte der sauren Mehlsuppe ist. Darüber schreiben wir an einer anderen Stelle. Dazu gehört aber auch die ganze Familie der Rotenbeete Suppen, die aus den frischen oder säuern Rotenbeeten vorbereitet wurden - vegetarische (Vorabendssuppe), mit Backpflaumen, ukrainische (gemischte Gemüse fast aller erhältlichen Gemüse, mit Kohl und Bohnen, Fleisch und Wurst) wotyński (die Tomaten kommen dazu), Beißkohl (Beißkohl wurde auf der sauren Mehlsuppe gekocht), etc., etc.

Die Kohlsuppen treten regelmäßig zahlreich in den Menüs heraus - aus dem sauren Kohl und süßem Kohl vorbereitet. Man kann sie mit mannigfaltigem Gemüse, mit Pilzen, mit Obst und Fleisch ergänzen. In die altpolnische Kohlsuppe fügt man beispielsweise zu: getrocknete Birkenpilze, Pflaumenmus, getrocknete Pflaumen, Sahne, Mehl, Wacholdersamen, Salz, und in die polnische Kohlsuppe gibt man zu: fetter Räucherspeck, Porree, Zwiebel, Lorbeerblätter, Pimentkörner, Pfeffer, Salz,



Królik w śmietanie i białym winie

Kaninchen in Sahne und Weißwein

Feines Kaninchenfleisch, mit Sahne, Weißwein und edlem Rauchfleisch unterstrichen, verursacht, dass dieses Gericht oberste Attraktion einer eleganten Party sein kann.

1,5 kg Kaninchen
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Glas Hühnerbrühe
1 Glas trockener Weißwein
4 Scheiben geräucherter Schinken
1/2 Teelöffel Senfkörner
1/2 Teelöffel Estragon
3 Lorbeerblätter
0,5 l saure Sahne
2 Esslöffel Mehl

Das Kaninchen, in Portionsstücken geschnitten, in einem Schmortopf anbraten und herausnehmen. Auf dem selben Fett gehackte Zwiebel mit Knoblauch glasig braten, Lorbeerblätter und in Würfel geschnittene Schinken zufügen, mit ein bisschen Wein zugeben und umrühren.

Das Kaninchen in den Schmortopf legen, mit Brühe und dem restlichen Wein aufgießen, Senf und Estragon zufügen. Zugedeckt 45 Minuten schmoren, mit Wasser aufgießend. Sahne zugeben und schmoren, bis das Fleisch weich wird. Das Kaninchen herausnehmen und den Schmorfond mit Mehl verdichten.

Mit den schlesischen Klößen oder mit Bandnudel und trockenem Weißwein servieren.



Kümmel. Am meistens bereitet man die Kohlsuppen aus Schweinbrühe aber manche Rezepten empfehlen Rindbrühe oder gemischte Brühe.

Die Graupensuppen haben viele Jahrhunderte der Geschichte hinter sich. Das sind die Suppen mit Grütze. Krakauische, Perlgrütze, Gersten- oder Hirsengrütze. In den einfachsten Rezepten kocht man im Wasser die feine krakauische Grütze mit Dill und Salz. In den anderen treten die zahlreichen Gemüse vor, die weich in der Schweinbrühe, Rind – oder Geflügelbrühe werden. Man kann die Graupensuppe mit weißer Sahne, und sogar mit Molke abschmecken, und die Kartoffeln kocht man in der Suppe oder separat.

Viele fanatische Anhänger haben die Gemüsesuppen: Tomatensuppe, die herrliche Gurkensuppe (aus den Sauer Gurken auf Schweinabsud, Rindbrühe oder Geflügelbrühe gekocht, manchmal sogar mit Kalbsnieren oder mit Kaninchen), Sauerampfersuppe mit Ei, Dillsuppe, Kartoffelsuppe (mit der Mehlschwitze, Sahne, und mit Mehlklößchen die Bettlersuppe).

Die größte Attraktion der meisten in Polen organisierten Feste ist der dampfende Kessel, voll mit aromatischer Wurst, Räucherspeck und Fleisch Erbsensuppe. Ihre Feinschmecker stehen Schlange um sie auszuprobieren. Ähnlich wie Erbsensuppe bereitet man die Bohnensuppe vor.

Die Polen lieben auch: die Kaldaunen (Rinder-, Kälber- und die Geflügelkaldaunen), die Brühe, serviert mit Nudeln, Reis, Kartoffeln, oder die Pilzsuppe (aus den getrockneten oder frischen Pilzen). Es gibt auch Fischsuppe, Milchsuppe, Fruchtsuppe, kühl servierte Chłodnik (mit Sauermilch, frischen Gurken, Beeren, Erdbeeren, mehrfruchtig).



Zrazy staropolskie z kaszą gryczaną

Die altpolnische Rouladen mit Buchweizengrütze

In der altpolnischen Küche war das Gericht so auserlesen, dass man dazu einen Wein servierte. Unsere Vorfahren bolten dann ohne Zögern aus ihren Kellern ein Fässchen „einen trefflichen, roten Ungarwein“. Heute, im Rahmen der Euroregion Neisse empfehlen wir die tschechische, trockene „Frankowka“.

600 gr. Rindfleisch
3 getrocknete Steinpilze
2 saure Gurken
1 Schote Paprika
7 Schwarzwpefferkörner
4 Esslöffel trockener Rotwein
Salz, Pfeffer

Das gewaschene Rindfleisch in Scheiben schneiden, leicht drücken, salzen und pfeffern, und eine Stunde an einem kalten Platz stellen. Gurken und Paprika zerstückeln, sie auf jeder Fleischscheibe teilen, die gefüllten Scheiben rollen, mit Zahnstocher zusammenbinden und auf dem erhitzten Öl anbraten. Die gebratenen Fleischstücke in eine Pfanne einlegen und mit heißem Wasser und rotem Wein aufgießen. Die klein geschnittene Pilze zugeben und bis sie weich werden ca. 20 Min. kochen. Die Rouladen schmecken am besten mit Sauce, Buchweizengrütze und mit dem Gläschen starken Rotwein.



Man findet natürlich nicht alle Suppen im Menü einer Restaurant, weil es Hunderte Positionen haben müsste. Wenn wir aber mehrere Restaurants besuchen werden, dann lernen wir die meisten von ihnen kennen. Und ein Spaziergang von einem Lokal zu dem anderen kann gut unseren Appetit und das Allgemeinbefinden beeinflussen.

Für Geschmack und Aroma

In den legendären Zeiten kannten die Vorfahren der heutigen Tschechen, Polen, Deutsche und Lausitzer nicht viele Gewürze. Der Geschmack vom Braten, der Suppen, oder dem Gebäck wurde am meisten mit Salz und Kräutern verbessert, und mit Honig gesüßt. „Die Gewürzesrevolution“ begann in der Küche zusammen mit großen geographischen Entdeckungen am Ende des XV. Jhd., obwohl sie schon früher unbekannte Pflanzen durch die arabischen Kaufleute aus den Mittelmeerländer, und sogar aus Asien mitgebracht wurden.

Die neuen Gewürze wurde mit der Rücksicht auf ihre Maximalpreise „unter dem Schlüssel“ behalten, aber ohne Maß verwendet, weil auf diese Art und Weise konnte man sein Reich-tum zeigen, und außerdem niemand wusste wozu sie dienen und in welcher Menge sie zu benutzen sind.

Die übertriebene Faszination mit den kulinarischen Neuigkeiten betraf vor allem die Polen und das dauerte über zwei Jahrhunderte lang. Die adeligen Frauen belehrten ihre Töchter vor der Heirat, dass sie „Pieprzno und szafran-no“ (mit viel Pfeffer und Safran) kochen sollen. Die Franzosen, die nach Polen in 1646 mit Maria Luise kamen, beschwer-

38



Selské pečené kuře se zelím

Gebratene Landhenne mit Sauerkraut

Dieses interessante und einfache in der Ausfertigung Gericht kann die Augen und Gaumen der unerwarteten Gäste erfreuen. Es wird noch besser mit einem Seidel Weißbier schmecken.

- 1,5 kg küchenfertige Henne
- 0,5 kg Sauerkraut
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 100 gr. Räucherspeck
- 50 gr. Speck
- 1 Esslöffel Mehl
- Pfeffer, Kümmel, Salz

Zu dem mit Wasser gesäuberten und gehackten Sauerkraut, klein geschnittene Zwiebel und Räucherspeck zugeben. Die Henne innen und außen salzen und mit dem Kümmel bestreuen.

Die Henne mit der Farce: 2/3 des Kohls füllen, in eine mit Butter bestrichenen Auflaufform legen und mit Zwiebel, Speck und Mehl bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad braten, Zeit zu Zeit mit Wasser aufgießend. Fast fertige Henne mit der restlichen Farce bedecken, mit Kümmel bestreuen und noch 20 Min backen lassen. Die Auflaufform aufmachen, um die Henne gold zu braten. Die weiche Henne rausnehmen, in Portionstücke schneiden und servieren.

Kaczka po polsku z jabłkami i plasterkami cytryny

Die Ente mit Äpfel und Pflasterchen
Zitrone nach polnischer Art

Piekfeine Variante der eleganten, polnischen Speise, sie kann die Hauptposition des festlichen Mittages sein. Eine gerechte Verteilung der mit der Ente gebratenen Kartoffeln verlangt diplomatische Fähigkeiten.

1 küchenfertige Ente (2 kg)
mit den Innereien
3 saure Äpfel, 1 Zitrone
1 Scheibe Räucherspeck
1 kg Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Majoran, Salz

Die gewaschene Ente innen und außen mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und viel Majoran einreiben. Den Speck und die Innereien in Würfel schneiden und anbraten. Äpfel auch würfeln und mit dem angebratenem Speck mischen. Zubereitete Farce in die Ente füllen und dann mit Zahnstochern zusammenheften. Mit Zitronensaft aufgießen und an einer kalten Stelle für ein paar Stunden abstellen. Gewaschene Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden, in eine eingefettete Schmortopf legen, darauf die Ente legen, mit Zitronenscheiben belegen, auf beiden Seiten die restliche Farce legen. Im Backofen zugedeckt ca. 1,5 Stunde bei 200 Grad backen.

15 Minuten vor dem Ende den Schmortopf aufmachen, um die Ente schön gold anzubraten.

In Portionstücke mit gebratenen Kartoffeln servieren.



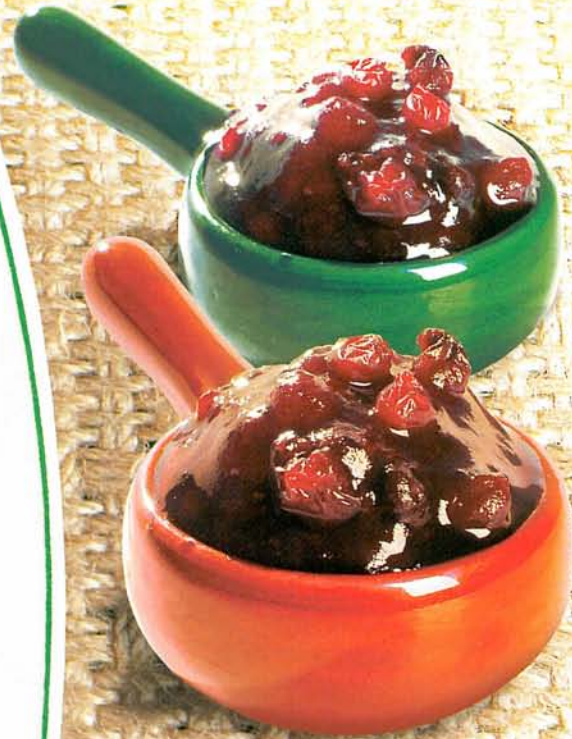
ten, dass die Speisen so scharf sind, dass sie sich nicht essen lassen, und die Polen loben die Fülle der Wurzel.

In der Plebejerküche wurden aus finanziellen Gründen die Gewürze mit Maß verwendet, was ausgezeichnete Geschmackeffekte mitbrachte. Deswegen auch wurden neue Gerichte ausgedacht. Nach dem Teiginrühren mit Honig, Ingwer, Zimt und Nelken entstanden die Lebkuchen. Das Kuchen stammt aus Deutschland (XIII Jhd), aber er wurde schnell zu den auch polnischen und tschechischen nationalen Leckerbissen.

Der Kümmel, der den Appetit anregte und die Verdauung erleichterte, spielte eine wesentliche Rolle in den Küchen des Grenzlands. Man findet ihn vor allem im Kohl, aber er wird sehr oft zum Abschmecken von Geflügel und gebratenem Fleisch verwendet. Die Leute, die den Kümmel nicht mögen informieren wir, dass er nach der anfänglichen Warmbehandlung sein typischer Geschmack verliert und mit der vorbereiteten Speise eine andere, sehr attraktive Komposition bildet. Die polnischen, tschechischen und deutschen Bäcker bieten verschiedene Gebäcke mit dieser aromatischen Gewürze an.

Der Ingwer kam nach Rom aus Asien schon in I. Jdh., wo man ihn zu den Soßen und dem Fleisch und Hühnchen, mit getrockneter Erbse und Linse, mit der Zugabe von Salz gab, und in dem Mittelalter kam er nach Mitteleuropa an, wo er schnell geliebt wurde, weil er leicht zum Transportieren war. Die tschechischen Haushälterinnen konnten ohne den Ingwer nicht umgehen, sie benutzten ihn fast zu allen Speisen.

Heute ist er nur beim Backen der Pfefferkuchen und dem weihnachtlichen Ingwerteegebäck unerlässlich.



Staročeská svíčková pečeně na smetaně

Alttschechische Lendenbraten mit Sahne

Das Meisterwerk der tschechischen Küche, die kulinarische Visitenkarte dieses Landes. Man findet das Gericht in Menü jeder tschechischen Gaststätte, wir raten aber zu versuchen, den Lendenbraten selbst vorzubereiten.

750 gr. Rindbraten
50 g Speck
1 mittelgroße Zwiebel
2 Möhren
2 dicke Scheiben Sellerie
Ein Bund Petersilie
60 g Butter
1/2 Glas Rindbrühe
Ein Glas saure Chremsahne
5 Pfefferkörner
8 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
Prise Kümmel

Den Lendenbraten mit Speck spicken, anbraten und herausnehmen. In dem restlichen Fett die gewürfelte Zwiebel, in Scheiben geschnittene Möhre, Petersilie und Sellerie, dann das Fleisch zugeben, salzen, die Lorbeerblättchen, Pfeffer, Piment zugeben, mit Brühe aufgießen und zugedeckt im Backofen braten. Während des Bratens die Brühe zugeben, damit Gemüse nicht festklebt und die Sauce nicht bitter wird. Das weiche Fleisch herausnehmen und Gemüse bei Seite legen. Die Sauce mit Sahne mixen und noch 10 Minuten kochen lassen.

Der Lendenbraten schmeckt am besten mit Heidelbeeren, Hefeklößen und gedünstetem Sauerkraut.

Dušené kysané zelí

Gedünstetes Sauerkraut

500 gr. Sauerkraut
1 Zwiebel
2 Esslöffel Schmalz
2 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Zucker
Kümmel
Salz
Essig oder ein bisschen Weißwein

Das Schmalz zerlassen, darin die klein gewürfelte Zwiebel anbraten, geschnittenes Kraut, Kümmel, Zucker zugeben, mischen und zugedeckt schmoren bis alles weich wird. Falls nötig mit Wasser aufgießen, damit der Kohl nicht anbrennt. Der weiche Kohl mit Mehl bestreuen, mischen und noch eine Weile schmoren. Nach Geschmack salzen und eventuell mit Essig oder mit Wein ansäuern.



Das ähnliche Schicksal begegnete die Wacholdersbeeren. Ihr Aroma kennen die Verehrer des Wacholderbranntweins und Gin, und früher herrschten sie in dem fetten Fleisch und den Fischen, generell aber in allen „aufblasenden“ Gerichten. Zu dem alttschechischen Leckerbissen gehört Rindfleisch auf Wacholder. Heute fällt es schwer es in den Menüs der Restaurants zu finden. Wir hoffen, dass das nur vorläufige Zustand ist.

Man verwendet auch zur Zeit in den Küchen des Grenzlands wenig Safran, eine Gattung von Krokus, das wunderbar gelb die Speisen färbt und auch den Geschmack von Fischen und Gemüse verbessert.

Die Polen haben schon fast vergessen, dass bei Erbsensuppen oder Bohnensuppe das Bohnenkraut, das Aufblähung mildert, unerlässlich war. Es war auch gut zum Braten und Säuern oder zum Marinieren der Gurken. Dank ihm bleiben sie stramm. Die Deutschen machen mit dem Bohnenkraut Kartoffelpuffer.

Nicht alle Gewürze verschwinden aus den Küchenbrettern. Es fällt schwer, sich solche polnische Suppen wie: Erbsensuppe, die saure Mehlsuppe, Kaldaunen, Kartoffelsuppe, oder Bohnensuppe ohne Majoran vorzustellen. Man kann mit ihm Braten und Fischfilet abreiben. Die frische, fein eingebackte Blättchen kommen in Gemüsesalate vor, getrocknete verbessern den Geschmack von Kartoffelnpuffer und den gebratenen Kartoffeln.

Generell werden Gewürze im kleineren Umfang verwendet als zuvor. Ohne Gewürze aber erlangten die regionalen Speisen ihren einmaligen Geschmack nicht, deshalb sind sie mit der Sicherheit wert, sich an sie wieder zu erinnern!



Severočeská hovězí pečeně

Nordtschechische Rinderbraten mit Ingwer und Bier

Dieses aromatische Lendenbraten kam einst oft auf den festlichen Tischen bei den Tschechen vor. Originaler Nachgeschmack des Ingwers erinnert an die Faszination unserer Vorfahren mit den Zutaten aus den überseeischen Ländern, und die Zugabe von Bier weist auf gewöhnliche Vorstellung über der tschechischen Küche hin.

- 750 gr. Rindfleisch
- 50 gr. Speck
- 50 gr. Butter
- 1 große Zwiebel

- 1 Teelöffel Mehl
- 1 Teelöffel Hackingwer
- 0,25 l Rinderbrühe
- 0,3 l Bier

Hefeklöße:

- 350 gr. grobes Mehl
- 1 Teelöffel Hefe
- 2,5 Liter Milch
- 1 Ei
- 2 altgebackene Brötchen
- Salz

Das Fleisch sanft zerdrücken, mit Speck spicken und salzen. In einem größeren Schmortopf Butter zerlassen und darin die gewürfelte Zwiebel und den restlichen Speck anbraten. Darin das Fleisch legen und von allen Seiten anbraten. Mit Ingwer bestreuen und sanft mit Bier und Brühe aufgießen. Zudecken und 1 Stunde lang im Backofen in der Temperatur 220°C braten. Das Fleisch aufdecken und mit Fleischfond und Bier weich braten. Die Sauce, mit Brühe und Bier mischen, die mit Mehl zerdrückte Butter zufügen, aufkochen und durchsiehen. Den Lendenbraten in Scheiben servieren, die Hefeklöße mit Soße aufgießen.

Hefe in einer Schüssel bröckeln, die Milch zugießen, Ei zufügen und verrühren. Mehl zugeben und zu einem Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselboden löst. Die klein gewürfelte Brötchen dazu geben. An einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Den Teig mit Mehl bestreuen und in zwei Teile verteilen, aus welchen man zwei dicke Rollen formt. Nach einer Weile in das siedende Salzwasser legen und zugedeckt 20 Minuten kochen. Nach dem Herausnehmen mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf ausströmt.



Herausgegeben dank den Bemühungen des Freundeskreises
des Sudetengrenzgebietes



Vorbereitet und herausgegeben dank der finanziellen
Unterstützung der Europäischen Union

Speisenarrangement: Robert Kuliczkowski, Fotos: Robert Kuliczkowski, Jacek Gajda, Text: Andrzej Grzelak, Übersetz von Izabela Lenart-Świerzowicz

ISBN 83-918-456-1-3