

The european Cookbook



Landesberufsschule für das
Gastgewerbe SAVOY Meran

Vocational School

Meran 2019

SCHULE

OHNE RASSISMUS

SCHULE

MIT COURAGE



Landesberufsschule für das
Gastgewerbe SAVOY Meran



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Dieses Kochbuch wurde von Schülern und Lehrern des Schuljahres 2018-19 im Rahmen des Erasmus+ Projektes erarbeitet.

Questo libro di ricette è stato elaborato da alunni e insegnanti dell'anno scolastico 2018-19 nell'ambito del progetto Erasmus+

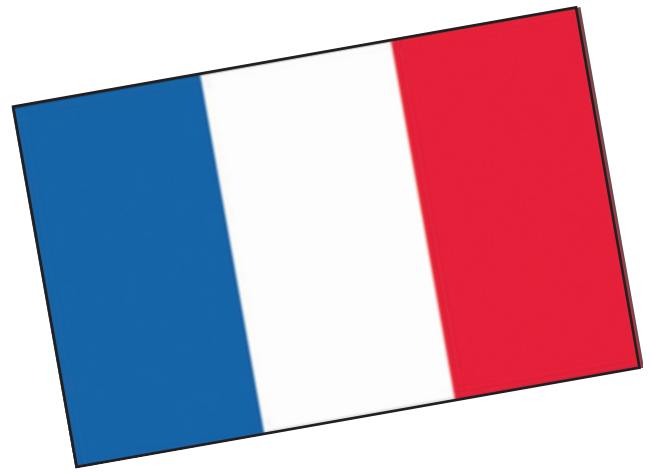
Titelbild/Immagine di copertina:
Litauische Rote-Bete Suppe (s. 15)

Indice

Französisches Menü	3
Skandinavisches Menü	12
Nord-Süd-Men	23
Mediterranes Menü	31
Ost-Europäisches Menü	53
Menü Mitteleuropa	70
Ost-West Menü	81

Französisches Menü

Frankreich



Hauptstadt: Paris

Sprache: Französisch

Staatspräsident: Emmanuel Macron

Staatsform: Republik

Einwohnerzahl: 66.991.000

Fläche: 632.834 km²

Währung: Euro, Pazifischer Franc

Länderkürzel: FRA

Höchster Punkt: Mont Blanc

Tiefster Punkt: Rhône Fluss Delta

Sehenswürdigkeiten: Eiffelturm, Louvre, Schloss von Versailles

Frankreich im Westen Europas ist ein Land mit mittelalterlichen Städten, Bergdörfern und Mittelmeer Stränden. Die Hauptstadt Paris gilt als erstrangiges Mode- und Kulturzentrum. Neben klassischen Kunstmuseen wie dem Louvre befinden sich hier auch Wahrzeichen wie der Eiffelturm. Das Land ist außerdem bekannt für seine Weine und die raffinierte Küche. Uralte Malereien in der Höhle von Lescaut sind Zeugnisse der reichen französischen Geschichte, ebenso wie das römische Theater in Lyon oder das prunkvolle Schloss Versailles.

France

Capital: Paris

Language: French

Präsident: Emmanuel Macron

Polity: Republic

Population: 66.991.000

Size: 632.834 km²

Currency: Euro

Country shortcut: FRA

Highest Mountain: Mont Blanc

Deepest Point: Rhône

Point of interest: Eiffel tower, Louvre, Castle of Versailles



France in the west of Europe is a country with medieval towns, mountain villages and Mediterranean beaches. The capital Paris is considered a top fashion and cultural center. In addition to classic art museums such as the Louvre, there are also landmarks such as the Eiffel Tower. The country is also known for its wines and refined cuisine. Ancient paintings in the Lescaut Cave testify to rich French history, as do the Roman Theater in Lyon or the castle of Versailles.

Dreierlei Quiche

Zutaten: Für 800 g

Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 75 ml Wasser
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 200 g Lachs/ Speck/ Käse
- 150 g Mascarpone
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- Salz, Pfeffer



2546 KCAL – 172 G KOHLENHYDRATE

Vorbereitung:

- Backofen auf 180-200°C vorheizen

Zubereitung:

- Aus Mehl, Salz, Butter, Wasser einen Mürbteig herstellen
- 30 min kaltstellen
- Lachs/ Speck/ Käse zu Streifen schneiden
- Teig in die Formen legen und mit einer Gabel einstechen und mit Eiweiß bestreichen
- Mascarpone und Lachs/ Speck/ Käse darauflegen
- Eier mit Mehl, Milch und Sahne verrühren und abschmecken
- Über den Lachs/ Speck/ Käse gießen und backen
- Ca. 30 min backen

Weinempfehlung

Eisacktaler Riesling 2016
Kellerei Köfererhof

Tris di quiche

Ingredienti per 3 quiche

per la pasta brisé:

- 200 g di farina di frumento
- 100 g di burro
- 75 ml di acqua
- 1 pizzico di sale

per il ripieno:

- 200 g di salmone / pancetta / formaggio
- 150 g di mascarpone
- 2 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 125 ml di latte
- 125 ml di crema
- sale, pepe

2546 KCAL - 172 G OKO

Preparazione:

- preriscaldare il forno a 180 - 200 ° C
- preparare la pasta brisé con farina, sale, burro e acqua
- mettere in frigorifero per 30 minuti
- tagliare a strisce il salmone / la pancetta / il formaggio
- ungere gli stampi con l'olio spray
- stendere l'impasto negli stampi e punzecchiare più volte con una forchetta, quindi spennellare con gli albumi
- distribuire il mascarpone sul fondo e poi riempire gli stampi con salmone / pancetta / formaggio
- mescolare le uova con la farina, il latte e la panna, salare e pepare
- versare la salsa ottenuta sopra il salmone / la pancetta / il formaggio
- infornare per 30 minuti
- servire con erba cipollina

Three Quiche

Ingredients: 800g

Dough:

- 200 g flour
- 100 g butter
- 75 ml water
- 1 pinch of salt

Stuffing:

- 200 g salmon/ bacon/ cheese
- 150 g mascarpone
- 2 eggs
- 1 spoon of flour
- 125 ml milk
- 125 ml cream
- salt, pepper

Preparation:

- Preheat the oven at 180-200°
- Make a Piecrust out of flour, salt, butter, water
- Put it in the fridge for 30 minutes
- Slice the salmon /the bacon /the cheese
- Put the dough in the forms, prick often with a fork and rub with egg white
- Put the mascarpone and salmon/ bacon /cheese on the top
- Whisk the eggs with milk and cream and season with salt and pepper
- Then pour over the salmon/ bacon /cheese
- Bake for 30 minutes

Vino consigliato - Wine recommendation

Riesling 2016 Val d'isarco
Cantina /Winery Köfererhof

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten: Für 500ml (4 Personen)

- 150 g Zwiebelstreifen
- 50 ml Weißwein
- 450 ml Kraftbrühe
- 2 Toastscheiben
- 10 ml Öl

Zubereitung:

- Zwiebel andünsten und mit Weißwein löschen.
- Croutons aus dem Toastbrot machen
- Alles zusammenmischen



292 KCAL/17 G KH

Zuppa di cipolla

Ingredienti per 500 ml

- 150g di cipolla
- 50 ml di vino bianco
- 450 ml di brodo ristretto
- 2 fette di pane tostato
- 10 ml di olio extravergine di olio

Preparazione:

- fare soffriggere la cipolla nell' olio e sfumare col vino bianco;
- tostare il pane e agiarlo a cubetti;
- in un piatto mettere i crouton e versare sopra il brodo ristretto

French onion soup

Ingredients: For 500ml

- 150g onion strips
- 50ml white wine
- 450ml broth
- 2 slices of toast
- 10ml oil

Preparation:

- Fry the onion and put in white wine.
- Make croutons from the toast
- Mix everything together

Weinempfehlung
Vino consigliato - Wine recommendation

Chardonnay Lagoa 2016
Kellerei/Cantina/Winery:
Schreckbichl

Wolfsbarsch in Fenchelbrösel gebraten auf sautiertem Babyspinat und Kartoffeln

Zutaten: 1. Person

1 Stück Wolfsbarsch
100 g Fenchelbrösel
500 g Babyspinat
1 Zehe Knoblauch
50 g Pinienkerne
60 g Butter
Kräuter
Salz, Pfeffer
2 Kartoffeln

1107 KCAL=12,5 KH

Zubereitung:

Den Wolfsbarsch mit etwas Butter und Kräuter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, vor dem Anrichten in Fenchelbrösel wälzen.

In einer Pfanne den Knoblauch mit Butter andünsten und dann den Babyspinat sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss mit Pinienkerne einmal Durchschwenken.

Kartoffel tournieren und weich garen. Abseihen und in Butter schwenken und mit Salz würzen.



Weinempfehlung

Weißburgunder Flora 2017
Kellerei Giran

Branzino al finocchietto su spinaci saltati e patate

Ingredienti: per 1 persona

- 1 branzino
- 100 g di finocchietto
- 500 g di spinaci
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di pinoli
- 60 g di burro
- erbe
- sale, pepe
- 2 patate

1107 KCAL = 12,5 CARBOIDRATI/KH

Preparazione:

- in padella arrostiti il branzino con un po' di burro e le erbe aromatiche, salare e pepare poi passarlo nei semi di finocchietto;
- in una padella soffriggere l'aglio con il burro saltare gli spinaci;
- salare e pepare;
- a fine cottura aggiungere i pinoli;
- bollire le patate e salarle e saltarle con un po' di burro

Sea bass fried in fennel crumbs on sauteed baby spinach and potatoes

Ingredients: 1 person

- 1 piece of sea bass
- 100g fennel crumbs
- 500g baby spinach
- 1 clove of garlic
- 50g pine nuts
- 60g butter
- Herbs
- Salt pepper
- 2 potatoes

Preparation:

- Roast the sea bass with a little butter and herbs and season with salt and pepper before tossing in fennel crumbs;
- In a pan, fry the garlic with butter and sauté the baby spinach. Season with salt and pepper, and finally with pine nuts and pans.
- Try the potato and cook it soft. Strain and butter in bowls and season

Vino consigliato - Wine recommendation

Pinot bianco/Pinot blanc Flora 2017
Cantina /Winery Cornaiano/Girland

Mousse au Chocolate

Zutaten: jeweils 150 g

Weißes Mousse, Vollmilch Mousse

- 50g Weiße Kuvertüre/
Vollmilch Kuvertüre
- 10 g Eigelb
- 15 g Eiweiß
- 10 g Zucker
- 15 ml Rum
- 50 ml Sahne
- 40 ml Milch
- 1 Blatt Gelatine



Garnituren: Ananas, Erdbeeren, Mango

Vorbereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Früchte waschen und schneiden.
Sahne anschlagen.

Zubereitung:

Kuvertüre über heißem Wasserbad schmelzen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und kaltstellen.

Über Wasserbad aufschlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Geschlagene Sahne unterheben

271 KCAL – 31G KOHLENHYDRATE

Weinempfehlung

Edel Birnenbrand 2015
Brennerei St. Urban

Mousse al cioccolato

Ingredienti per 4 persone

Mousse bianca

- 50 g di Coperture di cioccolato bianco/ al latte
 - 10 g di tuorlo d'uovo
 - 15 g di albume
 - 10 g di zucchero
 - 15 ml di rum
 - 50 ml di panna
 - 40 ml di latte
 - 1 foglio di gelatina
- 271 kcal - 31 g di carboidrati

Guarnizione: ananas, fragole, mango

Preparazione:

- immergere la gelatina in acqua fredda
- lavare e tagliare la frutta
- montare la panna

Procedimento:

- sciogliere la copertura a bagnomaria
- a bagnomaria sbattere a neve gli albumi con lo zucchero
- incorporare delicatamente la panna montata

Chocolate mousse

Ingredients: 150g each

White mousse, whole milk mousse

- 50g white couverture/ milk chocolate couverture
 - 10g egg yolk
 - 15g protein
 - 10g sugar
 - 15ml of rum
 - 50ml cream
 - 40ml of milk
 - 1 sheet of gelatine
- 271kcal - 31g carbohydrates

Trimings: pineapple, strawberries, mango

Preparation:

- Soak gelatine in cold water
- Wash and cut fruits
- Whip cream

Preparation:

- Melt couverture over a hot water bath
- Beat the egg whites with sugar until stiff and chill
- Beat over water until a creamy consistency is obtained

Vino consigliato - Wine recommendation

Brandy di pere/Edel Pear Brandy 2015
distilleria/distillery St. Urban

Skandinavisches Menü

Litauen

Land: Litauen

Amtssprache: Litauisch

Einwohner: 2,8 Mio.

Hauptstadt: Vilnius

Fläche: 65.300 km²

Bevölkerungsdichte: 44 Einwohner pro km²

Nachbarstaaten: Lettland, Weißrussland, Polen, Kaliningrad

Großstädte: Kaunas, Klaipėda; Šiauliai

Meer: grenzt im Westen an die Ostsee

Sehenswürdigkeiten:

- Wasserburg Trakai (Geschichtsmuseum) in Trakai
- Berg der Kreuze (Wahlfahrt) nördlich von Šiauliai
- Tor der Morgenröte (Stadtter) in Vilnius
- St. Anna Kirche in Vilnius
- Museum der Opfer des Genozids (Museum zu den ermordeten Litauener) in Vilnius
- Burg Kaunas (Burg) in Kaunas

Rekorde in Litauen

- In Litauen lebt der stärkste Mann der Welt - Žydrūnas Savickas.
- Höchste Selbstmordrate der Welt, 44 von 100.000 Einwohnern nehmen sich jährlich das Leben: 80 % aller Selbstmorde in Litauen stehen im Zusammenhang mit Alkohol. Der Alkoholkonsum ist außerordentlich hoch und die Menschen sehen keine Perspektiven. Vor allem Männer suchen den Freitod, da es nicht üblich für einen Mann ist, Hilfe zu suchen, wenn er Stress hat.
- Die litauische Küche wurde von unterschiedlichen Kulturen beeinflusst: Besonders Kartoffeln haben einen großen Stellenwert und werden sehr vielseitig genutzt. Sie kommen täglich und das ganze Jahr auf den Tisch. Von traditionellen „cepelinai“ (große Kartoffelklöße mit Hackfleisch oder Quark gefüllt), zu Kartoffelkuchen, -salaten, -puffer –teigtaschen, „vėdarai“ (Schweinedarm mit Kartoffeln gefüllt), Klöße und Teigtaschen mit verschiedensten Füllungen ist alles dabei. Litauer kochen sogar Suppen aus Bier.

Litauische

Rote-Bete Suppe:

Zutaten:

1 Knolle Rote Bete
2 Eier
1 Salatgurke
500 ml Kefir
Weinessig
Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Rote Beete kochen und von der Schale befreien. Die Eier hart kochen und eines fein hacken. Die Salatgurke mit Roter Bete raspeln, den Kefir dazugeben und umrühren. Mit Weinessig und Lauchzwiebelringen abschmecken, mit dem übrigem Ei servieren.



Zeppelinas:

Zutaten Kloßteig:

500 gr. Kartoffeln
Mehl
1 Ei
20 gr. Butter
Füllung:
1 Ei
200 gr. Hackfleisch
1 Zwiebel

Zubereitung

Kloßteig aus Kartoffeln, Mehl, Ei und geschmolzener Butter herstellen; Ei, Hackfleisch, Zwiebelwürfel mischen und zu Kugeln formen. Die Füllung mit Teig ummanteln und gut schließen. Die Klöße in kochendes Wasser geben und 30 min ziehen lassen. Mit angebratenem Pancetta und Creme fraîche servieren.



Getränkeempfehlung

Rigas Melnais balzam:
ist ein Schnaps, Nationalgetränk mit 45% Alkohol
Stolichnays (Wodka 40%)

Schweden

Eu-Mitglied seit 1995

Hauptstadt: Stockholm

Amtssprache Schwedisch

Staatsform parlamentarische Erbmonarchie

Regierungssystem: Parlamentarische Demokratie

Staatsoberhaupt: König Karl XVI. Gustaf

Regierungschef: Stefan Löfven

Einwohnerzahl: 10.230.185



Gebratener Hering mit herzhaften Waffeln und Rahmwirsing

Zutaten:

Hering
Zitrone
etwas Salz
Mehl

Zubereitung:

- Öl in der Pfanne und erhitzen.
- Fische waschen, längs aufschneiden, salzen und in Mehl wälzen
- Heringe in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten und mit Zitronenstückchen servieren.

Herzhafte Waffeln: (10 Stück)

- 250 g Mehl
- 4 g Backpulver
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 125 g Wasser
- Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie
- 1 Zwiebel
- Etwas Butter zum Einfetten für das Waffeleisen

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel weiche Butter, Eier und Wasser verrühren und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

2. Die Zwiebel fein würfeln und unter den Teig rühren. Mehl und Backpulver unterheben und den fertigen Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Falls der Teig noch zu fest ist, kann man etwas Wasser dazu geben.

3. Den Teig ins Waffeleisen gießen und goldbraun backen.

Rahmwirsing:

Mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz den gewaschenen und zerkleinerten Wirsing würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. 120 ml Schlagsahne zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten offen kochen lassen. Rahmwirsing mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.



Getränkeempfehlung

Socketdricka,
ist eine Fruchtlimonade aus dem 19.
Jahrhundert. Ursprünglich wird das Getränk
mit Zucker, Ingwer und Zitronensäure
hergestellt.
Es wird heutzutage als Mischgetränk
verwendet.

Absolut Vodka, ist ein südschwedischer
Ahus, der seit 1879 produziert wird. Das
Unternehmen wurde an einen Franzosen
verkauft, wird aber immer noch in
Schweden hergestellt.

A Finnland



Allgemeines

Finnland ist eine parlamentarische Republik und seit 1995 Mitglied der Europäischen Union. Das Land grenzt an Schweden, Norwegen, Russland und die Ostsee. Mit 5,5 Mio. Einwohnern und einer Fläche so groß wie Deutschland gehört Finnland zu den am dünnsten besiedelten Ländern Europas. Die Besiedelung ist erst seit der letzten Kältezeit nachweisbar. Ab der Völkerwanderung ist Finnland mithilfe des Ostseehandels mit dem restlichen Europa stärker in Kontakt gekommen. Erst durch den Sturz des russischen Kaisers und die anschließende Oktoberrevolution 1917 konnte sich Finnland von Russland abtrennen. Die Finnen zahlen ihre Waren mit dem Euro.

Das Klima

Finnland hat sehr große Temperaturunterschiede, da sich das Land von Norden nach Süden ausdehnt. Während in Helsinki die Durchschnittstemperatur bei 4,9°C liegt, beträgt die Durchschnittstemperatur im Norden z.B. in Kajaani etwa 1,9°C. Die höchste je gemessene Temperatur war im Juli 2010 und betrug 37,2°C; der kälteste Tag war im Jahre 1999. Damals betrug die Temperatur -51,5°C.

Trinken

Zeit für einen Kaffee ist immer. Die Finnen trinken bei jeder denkbaren Gelegenheit Kaffee. Der Pro-Kopf-Verbrauch ist größer als in jedem anderen Land der Welt. Auch Alkoholkonsum ist nicht unbekannt. Die Finnen konsumieren im Durchschnitt etwas über 10 Liter reinen Alkohol im Jahr. Die Trinksitten gleichen denen in Skandinavien und Europa. Allerdings sind Alkoholexzesse vor allem am Wochenende, wie in anderen nordeuropäischen Ländern und etwa in Großbritannien auch, durchaus üblich. Der Konsum von Wein und Bier statt hochprozentiger Getränke wie früher, hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen, und damit hat das Trinkverhalten auch kultiviertere Züge angenommen. Bei Geschäftsessen ist heute ein wesentlich gemäßigerer Umgang mit Alkohol üblich. Zusammen mit dem Schnaps wird gewöhnlich Mineralwasser gereicht, manchmal auch Bier, das sich auch sonst bei den Finnen großer Beliebtheit erfreut. Mit Bier wird auch der gewaltige Durst gelöscht, der sich nach der Sauna einstellt.

Sauna

Die Sauna ist für Finnen etwas ganz Selbstverständliches. Erstlinge lernen die finnische Sauna am besten in Gesellschaft eines finnischen Freundes kennen. Eine Nation, in der

auf 5 Millionen Einwohner 1,5 Millionen Saunen kommen, benötigt keine Saunaregeln. Die Finnen lernen das Saunabaden auf so natürliche Weise wie das Sprechen. In Finnland saunen Frauen und Männer nicht zusammen, nur im Familienkreis. Gemischte öffentliche Saunen gibt es hier nicht.

9 Fakten über Finnlands 9-jährige Einheitsschule

- Die Schulpflicht beginnt ab dem Schuljahr, in dem Kinder sieben Jahre alt werden und endet, wenn sie entweder die gesamte 9-jährige Grundbildung abgeschlossen haben oder 17 Jahre alt sind. Alle Kinder sind überdies zu einem Jahr der Vorschulerziehung berechtigt.
- Unterricht, Schulbücher, anderes Lernmaterial und Schulausrüstung werden kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Allen Schülern wird in der Schule täglich eine kostenlose Mahlzeit offeriert.
- Die Schultage dürfen in der ersten und zweiten Klasse nicht länger als fünf und in den höheren Klassen nicht länger als sieben Schulstunden betragen. Eine Schulstunde dauert 45 Minuten.
- Es gibt keine landesweiten Prüfungen oder Einstufungstests.
- Das finnische Schuljahr besteht insgesamt aus 190 Schultagen. Es beginnt Mitte August und endet im Mai. Finnische Kinder haben etwa 10 Wochen Sommerferien sowie einen Herbsturlaub, eine Weihnachtspause und in der Regel im Februar Winterferien.
- In Finnland beenden fast alle Jugendlichen (99,7 %) die Grundbildung und haben einen Einheitsschulabschluss.
- Die Lehrerausbildung ist sehr beliebt, und es ist schwer, die Leistungsvoraussetzungen dafür zu erfüllen. So schafften 2014 nur rund 9 % der Kandidaten die Immatrikulationsprüfung an der Helsinki Universität für die Ausbildung zum Klassenlehrer.
- Lehrer der 1. – 6. Klasse müssen ihren Studiengang mindestens mit einem Master oft Education abgeschlossen haben. Lehrer der Klassenstufen 7 – 9 müssen einen Master-Abschluss in ihrem Spezialfach haben sowie höhere akademische Abschlüsse als Fachlehrer oder im Fach Pädagogik.
- Es werden sehr selten Schüler nicht versetzt da sie bei wichtigen Tests immer sehr gut abschneiden. Die Schüler sprechen die Lehrperson mit Du oder mit dem Vornamen an.

Die finnische Küche

Die finnische Küche wurde stark beeinflusst durch die Nachbarländer. Den größten Einfluss hat nach Schweden wohl der große russische Nachbar. Die finnische Küche basiert auf Fisch, Brot, Kartoffeln und verschiedensten Fleischsorten. Außerdem spielt Fisch beim finnischen Essen eine sehr große Rolle. Bäuerlich geprägt ist die finnische Küche einfach und aus einer armen Gesellschaft heraus entstanden. Die finnischen Rezepte sind einfach gehalten und es werden wenig Gewürze verwendet. Typische Spezialitäten sind Elch und Rentier, geräucherter Lachs sowie Erbsensuppe mit Pfannkuchen.

Finnlands Merkmale

Nordlichter

Je weiter man nach Norden kommt, desto größer sind die Chancen auf Nordlichter – in Finnisch-Lappland können sie an 200 Nächten im Jahr erscheinen.

Seen

Finnland wird häufig Land der tausend Seen genannt. Ein recht bescheidener Titel, besonders, wenn man bedenkt, dass es im ganzen Land insgesamt sogar 188 000 Seen gibt. Da viele dieser Gewässer sehr groß sind, ist ein beträchtlicher Teil Finnlands von Wasser bedeckt – und damit unterscheidet sich Finnland deutlich von anderen europäischen Ländern.

<https://finland.fi/de/leben-amp-gesellschaft/finnische-sitten-und-brauche/>



A Ofenpfannkuchen aus Finnland:

Zutaten:

200ml Milch
300g Mehl
1Ei
30g Butter
150g Zucker

Zubereitung:

Pfannkuchenteig aus Milch, Mehl, Ei, Butter und Zucker herstellen und glatrühren, Teig auf Blech streichen und im Ofen bei 200Grad 25-30 Minuten backen.

Danach in serviergerechte Stücke schneiden und mit Staubzucker servieren.



Getränkeempfehlung

Lapponia (Schnapsmarke verschiedene Sorten z.B Preiselbeerschnaps)
Marli (Getränkemarkte z.B Gühwein)

Kotikalja (Finnisches Hausbier, Zutaten: Wasser. Zucker, Hefe und Malz)
Warmer Minz-Kakao (Milch, Getränkpulver, z.B. Kaba, Schoko-Minz-
Täfelchen Sahne, Vanillezucker (Bourbon-), Minze, Schnaps (Finnischer
Pfefferminzsnaps)

Nord-Süd Menü

Griechenland, Malta, Irland, Zypern

Griechenland

(2. Berufsfachschule Service)

EU-Mitglied seit 1981

Hauptstadt: Athen

Amtssprache: Griechisch

Staatsform: parlamentarische Republik

Regierungssystem: parlamentarische Demokratie

Staatsoberhaupt: Prokopis Pavlopoulos

Regierungschef: Alexis Tsipras

Einwohnerzahl: 11.160.000



Pixabay.com Foto di Russell_Yan in https://pixabay.com/users/Russell_Yan-3002189/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=2020258

Griechischer Salat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g Salatgurken (2 St.)
420 g Tomaten (3 St.)
400 g Peperoni, rot (2 St.)
1 x Salz
1 x Pfeffer, weiß, gemahlen oder
aus der Mühle
1 x Origano, getrocknet
1 St. Knoblauchzehe, fein gehackt
40 ml Rotweinessig
100 ml Olivenöl
300 g Feta
80 g Oliven, schwarz, entsteint
100 g Zwiebel, in Ringe geschnitten



Vorbereitung

Salatgurken schälen, halbieren und die Kerne entfernen.
Gewaschene Tomaten quer halbieren oder vierteln und entkernen.
Gewaschene Peperoni halbieren, rüsten, die Kerne entfernen und gut auswaschen.
Gurken, Tomaten und Peperoni in grobe Würfel (Stücke) schneiden.

Zubereitung

Das geschnittene Gemüse mit Salz, Pfeffer, Origano, Knoblauch, Rotweinessig und Olivenöl marinieren.
Feta in Würfel schneiden und mit den entsteinten Oliven unter das Gemüse mischen.

Getränkeempfehlung

Retsina 2017 Kechribari: Harz aus den Pinienbäumen, frischer junger
Weißwein fruchtig und harzig, Rebsorte Savatiano, 11,5 Alk.

Assyrtiko, weiß 2017 Bio, Weingut Tsantali auf der Halbinsel Chalkidiki
(Autochthone Rebsorte Assyrtiko)

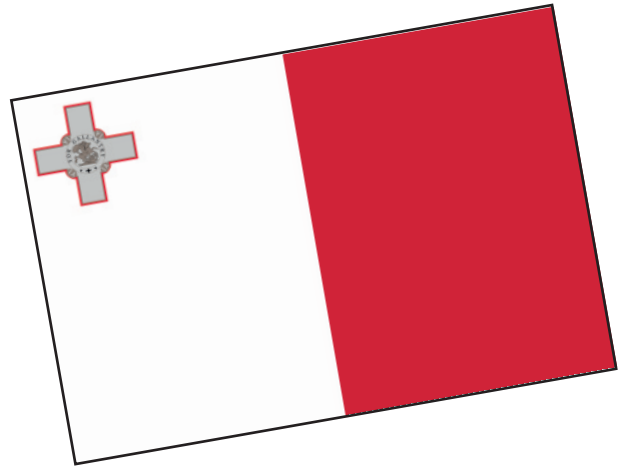
Amalia brut, Winery Tselepos, Tegea/Peloponnes

Kokinelli bezeichnet man den Roséwein aus Savatiano- und Mandilaria-
Rebsorten

Ouzo, Spirituose aus Anis, Kräutern und Gewürzen

Malta

Hauptstadt: Valletta
Staatsform: Republik
Währung: Euro (EUR)
Fläche: 316 km²
Bevölkerung: 397.000
Sprachen: Maltesisch, Englisch
Religion: Römisch, Katholisch (98%)
Telefonvorwahl: +356



Neben der Hauptinsel Malta besteht die Insel auch noch aus mehreren kleineren Inseln.

- Gozo
- Comino: Auf Comino beträgt die Einwohnerzahl weniger als 10 Personen.
- Cominetto
- Filfla: Der Zutritt zur Insel Filfla ist nicht erlaubt, dort leben auch keine Menschen.
- Städte: Die größte Stadt ist Birkirkara mit rund 23.000 Einwohnern
- Sprache: Da Malta bis 1964 englische Kolonie war, ist neben Maltesisch Englisch die offizielle Amtssprache.
- Klima: In Malta herrscht subtropisches Mittelmeerklima.

Im Sommer können auch mal Temperaturen bis 45 Grad erreicht werden. Es geht aber oft ein mehr oder weniger starker Wind, der im Sommer die Hitze erträglicher macht, dennoch ist man oft für eine Klimaanlage in der Unterkunft dankbar, welche die Hitze erträglich macht. Regen fällt im Sommer kaum je einmal.

Die meiste Regenmenge gibt es zwischen November und Januar, in den Wintermonaten kühlt das Meerwasser ab November unter Badetemperatur ab, Frostage oder gar Schneefall sind extreme Seltenheiten. In den maltesischen Häusern kann es in dieser Jahreszeit unangenehm kühl werden, da die Gebäude oftmals schlecht isoliert sind und dafür Zentralheizungen fehlen.

Die Vegetation steht in den Frühlingsmonaten (März/April) in voller Blüte, dann muss aber noch häufigen Regenschauern gerechnet werden.

Soppa ta l armla (Witwensuppe mit Postizzi)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

100g Zwiebeln
125g Erbsen
100g Kartoffeln
100g geschälte Tomaten
50g Tomatenpaste
125g Blumenkohl
4 Eier
200g Ricotta
Öl
Gewürze



Zubereitung: Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel werden gedünstet, das Gemüse dazu gegeben, mit Tomatenpaste und Wasser aufgießen. Solange köcheln lassen bis alles gar ist. Pochierte Eier hineinlegen. Ricotta abschmecken und mit dem Löffel in die Suppe geben. und servieren.

Pastizzi:

Zutaten:

Blätterteig
250g Ricotta
1 mittelgroßes Ei

Zubereitung:

Den Ricotta mit dem Ei cremig rühren und abschmecken. Den Blätterteig ausrollen und in ca. 10x10 große Teile schneiden oder ausstechen.

Mit der Creme füllen und schließen.
Mit Ei bestreichen und bei 180°C,
15 Min. backen.



Getränkeempfehlung
2. Berufsfachschule Service

Cisk (Bier)
Gellewza (Rotwein)
Ghirgentina (Weißwein)
Limuncell (Variante von Limuncello)
Opuntia ficus-indica (Likör)

Ireland

EU-Mitglied seit 1973

Hauptstadt: Dublin

Amtssprache: Irish, English

Staatsform: Parlamentarische Republik

Regierungssystem: Parlamentarische Demokratie

Staatsoberhaupt: Michael. D. Higgins

Regierungschef: Leo Varadka

Einwohnerzahl: 4.761.865



Pixabay.com. Foto di Roland Mey in href="https://pixabay.com/users/rolandmey-3495227/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=2542726"

Schale Suppengemüse

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

- 800 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerieknolle, Lauch)
 - 3 Zwiebeln
 - 1000 g Lammfleisch (z. B. aus der Keule)
 - 3 EL Sonnenblumenöl
 - 3 Knoblauchzehen
 - Salz und Pfeffer
 - 2 EL Tomatenmark
 - 250 ml Bier
 - dunkel (z.B. Stout)
 - 2000 ml Lammfond
-
- 3 Lorbeerblätter
 - 650 g Kartoffeln
 - 250 g Wirsing



Zubereitung:

Wurzelgemüse putzen bzw. schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, evtl. von Sehnen befreien. In mundgerechte Würfel schneiden und im heißen Öl 3-5 Min. unter Wenden anbraten. Knoblauch schälen, klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppengemüse, Zwiebeln und Tomatenmark zufügen und 1-2 Min. mit anschwitzen. Mit Bier und Fond ablöschen und aufkochen.

Lorbeer zufügen und den Lammeintopf zugedeckt 45 Min. garen. Inzwischen Kartoffeln schälen und würfeln. Wirsing ebenfalls rüsten, schneiden und dazugeben. Evtl. mehr Brühe angießen und zugedeckt ca. weitere 20 Min. weich garen. Abschmecken und Lorbeer vor dem Servieren entfernen.

Kochdauer: 90 Min.

Getränkeempfehlung

Guinness (Irish dry Stout) obergärig, Plato 9,5-12, EBC 80+, IBU 30-40

Imperial Stout Plato 19-29, EBC 80-100, IBU 50-80+

Tullamore Dew, Whiskey, stammt vom gaelischen „uisce beatha“, lateinisch „aqua vitae“, das „Wasser des Lebens“. Aus „uisce beatha“ wurde kurz „uisce“ (oder manchmal auch „uisque“ geschrieben) und dann im Laufe der Zeit „Whiskey“.

Zypern

EU-Mitglied seit 2004
Hauptstadt: Nikosia



Reispudding mit Rosenwasser

Rezept für 4 Personen: Deutsch

Zutaten:

250 g Rundkornreis
1 l Milch
50 g Zucker
1 Prise Salz
Orangenzeste
2 – 3 EL Rosenwasser
250 ml geschlagene Sahne
1 kg Orangen

Zubereitung:

- Den Reis mit der Milch und den Aromen 20 Minuten weich kochen.
- Vom Herd nehmen und Rosenwasser unterrühren. Abkühlen lassen und mit geschlagener Sahne vermengen. Beliebig abfüllen und mit Orangensalat garnieren.

Tipp:

Mit einer Zimtblättertorteigstange hat man auch was Knuspriges dabei.

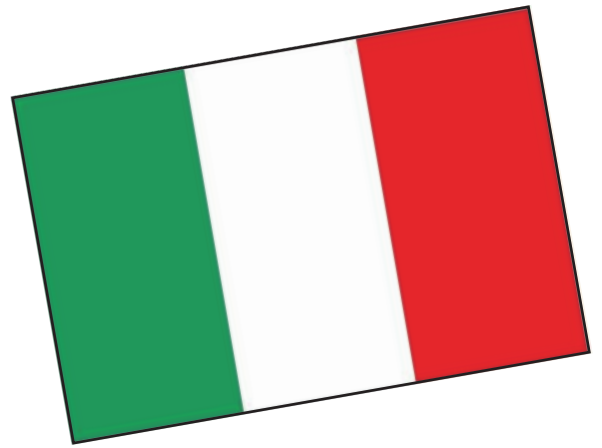


Getränkeempfehlung

Weißwein: Zambartas, Xynisteri 2017

Mediterranes Menü

Italien



Hauptstadt: Rom

Einwohnerzahl: 60.483.973

Fläche: 301.338 km²

Amtssprache: Italienisch

Italien, europäisches Land mit langer Mittelmeerküste, hat die westliche Kultur und Küche nachhaltig geprägt.

In der Hauptstadt Rom befinden sich neben dem Vatikan auch imposante Kunstwerke und Ruinen antiker Bauwerke. Weitere bedeutende Städte des Landes sind Florenz, in dem Meisterwerke der Renaissance wie Michelangelos „David“ und Brunelleschis Duomo zu finden sind, Venedig, die Stadt der Kanäle und Mailand, die Modehauptstadt Italiens. In Italien gibt es mehrere Sprachen Minderheiten (Deutsche, Sarden, Slowenen und Franzosen). Der Staatsoberhaupt heißt Sergio Mattarella.

Als italienische Küche wird die Gesamtheit der spezifisch italienischen Gerichte bezeichnet. Sie besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen, und bedingt durch die geografische Lage und lange Kochtradition kann sie auf zahlreiche Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen.



Pixabay.com. Foto di Andrea Albanese in https://pixabay.com/it/users/The_Double_A-1390658/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=2030643

Caprese mit Focaccia

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Tomaten
4 Büffelmozzarella
30 ml Olivenöl
3 St Petersilie

500g Mehl
250 ml Wasser
25 g Hefe
1x grobes Salz
20 ml Olivenöl
10 g Rosmarin
Basilikum

Zubereitung:

Hefeteig: Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Im Ofen für 10 min bei 40 C° gehen lassen.

Austreiben und auf ein geöltes Blech legen.

Mit Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 200 C° für 15 min backen.

Tomaten und Mozzarella in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Focaccia dazugeben.

Petersilienöl: Petersilienblätter mit Olivenöl im Mörser stampfen und mit Salz abschmecken. Nach Belieben anrichten und servieren.



Caprese con focaccia

Ingredienti: 4 persone

per la caprese
4 pomodori
4 mozzarelle di bufala
30 ml d'olio d'oliva extravergine
prezzemolo
basilico

per la focaccia

500 g di farina
250 ml d'acqua
25 g di lievito
sale grosso
20 ml d'olio d'oliva
10 g di rosmarino

Preparazione:

Pasta lievitata. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
Infornare per 10 minuti a 40 gradi.
Spennellare con l'olio di oliva e rimettere in forno a 200 gradi per altri 15 minuti.

Tagliare i pomodori e la mozzarella a fette dello spessore di 1 cm ca. e disporli sul piatto con la focaccia a dadini..

Olio al prezzemolo:
frullare le foglie di prezzemolo con olio d'oliva nel frullatore e salare. distribuirlo sul piatto e un po' sulla caprese.

Caprese con focaccia

Ingredients: 4 person

4 tomato
4 mozzarella
30 ml olive oil
3 parsley
basil

Ingredients for focaccia:

500 g flour
250 ml water
25 g yeast
Salt
20 ml olive oil
10 g rosemary

Preparation:

dough. Mix all the ingredients and make a dough. Put in the oven for 10 minutes at 40 degrees. Spread with olive oil and put back in the oven at 200 degrees for 15 minutes. Cut the tomatoes and the mozzarella and place on the plate.

Parsley oil: Mix the parsley leaves with olive oil in the Bimbi and season with salt. Put it on the plate and serve.

Getränkeempfehlung
Vino consigliato - Wine recommendation

2. Berufsfachschule Service

Vernaccia di San Gimignano 2018 Panizzi,
San Gimignano Toscana

Spanien



Amtssprache: Spanisch

Hauptstadt: Madrid

Staatsform: parlamentarische Erbmonarchie

Regierungssystem: parlamentarische Demokratie

Staatsoberhaupt: König Felipe VI.

Regierungschef / Regierungspräsident: Pedro Sánchez

Fläche: 505.970 km²

Einwohnerzahl: 46.549.045 (1. Juni 2017)

Bevölkerungsdichte: 92 Einwohner pro km²

Spanien liegt im Südwesten Europas und grenzt an Frankreich, Portugal, Andorra und Marokko. Zu Spanien gehören außerdem die Balearen, die Kanaren, sowie die an der nordafrikanischen Küste gelegenen Städte Ceuta und Melilla. Als sehr beliebtes Urlaubsland hat der Mittelmeerstaat viel zu bieten – wunderschöne Landschaften, spannende Städte und natürlich ganz viel Sonne.



Pixabay.com. Foto di Patrice Audet in https://pixabay.com/it/users/Patrice_Audet-604833/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=552084

Gazpacho

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

0,67 kg Strauchtomaten
0,67 kg Gemüsezwiebel
0,67 kg Salatgurken
0,67 kg Paprikaschoten
4 Zehe Knoblauch
0,67 kg Chilischoten
10 EL Balsamicoessig
oder Weinessig
4EL Olivenöl
2,67 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer
0,67 kl. Dosen Tomaten
geschält oder püriert
0,33l Brühe kalt

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und schälen
(Tomaten müssen nicht geschält werden).
Alles bis auf das Olivenöl miteinander im Mixer pürieren,
anschließend bei laufendem Mixer Olivenöl langsam
einfließen lassen.
Würzen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank gut
durchkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, kann kleine Gemüswürfel dazu servieren.



Gazpacho

Ingredienti:

0,67 kg pomodorini
0,67 kg cipolla
0,67 kg cetrioli
0,67 kg paprika
4 spicchi d'aglio
0,67 kg chili
10 cucchiaini di aceto balsamico
o di aceto di vino bianco
4 cucchiaini olio di oliva
2,67 fette di pane tostato
sale, pepe
0,67 kg polpa di pomodoro
0,33l brodo freddo

Preparazione:

dopo aver lavato e tagliato la verdura, metterla in un frullatore. Dopo che sarà tritata aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una salsa omogenea salare e pepare e mettere il gazpacho in frigorifero per un'ora.

Consiglio:

si può servire il piatto anche aggiungendo della verdura tagliata a dadini

Gazpacho

Ingredients:

0,67kg Vine Tomatoes
0,67kg Onions
0,67kg Cucumbers
0,67kg Paprika
4Clove of Garlic
0,67kg Chili
10EL Vinegar
4EL Olive Oil
2,67 pieces Toast Bread
Salt, Pepper
0,67kg tin Tomatoes peeled and mixed
0,33l cold Broth

Preparation:

Put everything by side oil in the mixer and mix it. Give the olive oil in the function mixer. live the cold soup in the fridge for one hour.

Tipp:

When you want you can put vegetables in the cold soup.

Getränkeempfehlung Vini consigliati - Wine recommendation

Verdejo 2017, Belondrade, Rueda

Tempranillo/Granache 2015, la Mateo Rioja,

Sherry fino, Tio Pepe Gonzalez Byass

Sangria blanca, auch clarea bezeichnet, es wird Weißwein oder Cava (Schaumwein) als Basis verwendet

Sangria, Sommergetränk aus Rotwein und Fruchtsaft, Orangen und Zitronenscheiben, Schalen diverser Früchte, prickelndes Wasser und etwas Weinbrand.

(Sangria bedeutet auf Spanisch Aderlass von Sangre = Blut)

Gambas al ajillo

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Garnelenschwänze, küchenfertig
250 ml Olivenöl
6 Knoblauchzehen, in Scheiben
2 getrocknete rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
Salz
2 kg Fischkarkassen
6 Schalotten
160g Lauch
1 Fenchelknolle
200 g Petersilie
160g Selleriestange
Weißwein
kaltes Wasser
Lorbeerblätter
Tymian
Pfefferkörner, weiß



Zubereitung:

Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chilischoten hinzufügen. Sobald der Knoblauch leicht gebräunt ist, Garnelenschwänze dazugeben und salzen. Nur kurz schwenken, dann auf 4 vorgewärmte Tonschalen verteilen und mit Petersilie dekorieren. Die Karkassen waschen und zerkleinern. Mit allen anderen Zutaten in Olivenöl etwa 10 Minuten sanft braten.

Das kalte Wasser angießen, zum Kochen bringen und den Fond etwa 1/2 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich abschäumen. Der Fond sollte nur ganz leicht köcheln, damit er schön klar bleibt.

Tipp:

Die Garnelenschwänze gut und sauber ausputzen!

Gamberi all'aglio

Ingredienti:

600 g di code di gamberi, pronte per la cottura
250 ml di olio d'oliva
6 spicchi d'aglio affettati
2 peperoncini rossi secchi, senza semi e tritati finemente
sale
2 kg di carcasse di pesce
6 scalogni
160g porri
1 finocchio
200 g di prezzemolo
160 g di sedano
vino bianco
acqua fredda
foglie di alloro
timo
pepe bianco in grani

Preparazione:

in una padella coi bordi alti far rosolare leggermente l'aglio e il peperoncino aggiungere le code di gambero e salare. cuocerli brevemente e quindi distribuirli su 4 piatti di terracotta preriscaldati e decorare con prezzemolo.
Lavare e rompere le carcasse di pesce. Soffriggerle delicatamente con tutti gli altri ingredienti in olio d'oliva caldo per circa 10 minuti. Versare l'acqua fredda, portare a ebollizione e lasciar sobbollire a fuoco lento per circa mezz'ora.
di tanto in tanto schiumare il brodetto deve cuocere solo leggermente, così rimane chiaro

Consiglio:

pulire molto bene le code di gambero

Gambas al ajillo

Ingredients:

600 g shrimp tails, ready to cook
250 ml of olive oil
6 garlic cloves, sliced
2 dried red chilli peppers, pitted and finely chopped
Parsley
Salt
2 kg fish carcasses
6 sound notes
160g leek
1 tuber fennel
200g parsley
160g celery stick
White wine
cold water
bay leaves
thyme
Peppercorns white

Preparation:

Heat olive oil in a high pan, add garlic and chili peppers. Once the garlic is lightly browned, add shrimp tails and salt. Panning briefly, then spread over 4 preheated clay dishes and decorate with parsley.

Wash and shred the carcasses. Fry gently with all other ingredients in olive oil for about 10 minutes.

Pour in the cold water, bring to a boil and simmer the stock on a low heat for about half an hour. Sometimes foam. The fund should simmer only slightly so that it stays nice and clear.

Tip:

The shrimp tails good and clean it!

Fideuà mit chorizo

Zutaten:

Kleine Chorizo ca. 200g
Zwiebel
Knoblauchzehe
Olivenöl
Fideuà dünne spanische Nudeln
Lorbeerblatt
Trocken Sherry
Geflügelfond
Glatte Petersilie
Salz, Pfeffer und Zucker
Tomaten



Zubereitung:

Bratwürste (Chorizo) erst halbieren und in einer Pfanne ohne Fett 5 Minuten auf allen Seiten braten. Auf Küchenpapier abtropfen. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Tomaten halbieren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Nudeln darin rundum goldbraun braten. Knoblauch und Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Tomaten und Lorbeer zugeben und kurz mitdünsten. Mit Sherry ablöschen, Geflügelfond und Bratwürste (Chorizo) zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze offen garen.

Inzwischen Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Nudelpfanne mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Chorizo Scheiben nicht zu dünn schneiden

Fideuà con chorizo

Ingredienti:

chorizo piccoli da ca. 200 grammi
cipolla
spicchio d'aglio
olio d'oliva
Fideuà (pasta spagnola sottile)
alloro
Sherry secco
brodo di pollo
Prezzemolo
Sale, pepe e zucchero
Pomodori

Preparazione:

tagliare a metà le salsicce (il chorizo) per lungo e arrostarle su tutti i lati in una padella senza olio per 5 minuti. Scolare su carta da cucina. Tritare finemente la cipolla e l'aglio. tagliare a metà i pomodori.

Scaldare l'olio in una grande padella e far dorare la pasta. Aggiungere prima l'aglio e la cipolla poi i pomodori e l'alloro e saltarli brevemente. sfumare con lo sherry, aggiungere il brodo di pollo e le salsicce (chorizo).

Far cuocere mescolando di tanto in tanto per 10-15 minuti a fuoco medio.

Tritarle finemente le foglie prezzemolo. salare e pepare la pasta, unire un pizzico di zucchero e cospargere con il prezzemolo.

Consiglio:

Non tagliare le fette del Chorizo troppo sottili

Fideuà with chorizo

Ingredients:

Small chorizo about 200g
Onion
Clove of garlic
Olive oil
Fideuà thin Spanish noodles
Bay leaf
Dry sherry
Poultry stock
Smooth parsley
Salt, pepper and sugar
Tomatoes

Preparation:

To halve the fried sausages (chorizo) first and fry on all sides in a pan without oil for 5 minutes. Drain on kitchen paper. Finely chop the onion and garlic. Halve the tomatoes.

Heat oil in a large pan. Roast noodles all around golden brown. Add garlic and onion and fry until glassy. Add tomatoes, bay leaf, and sauté briefly. Sauté with sherry, add poultry stock and sausages (chorizo) and cook with occasional stirring for 10-15 minutes over medium heat.

Now pluck parsley leaves from the stems and finely chop them. Season the noodle with salt, pepper and a pinch of sugar and serve with the parsley.

Crema catalana

Zutaten:

50 g Speisestärke
750 ml Milch
120 g Eigelb
50 g Zucker

Zubereitung:

Speisestärke in kalter Milch auflösen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milchgemisch dazugeben und

verrühren und aufkochen, Zitronenschale dazugeben und unter Rühren heiß zum Eigelb gießen.

Eiermilch erneut in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht. Vom Herd nehmen, kurz bevor die Creme anfängt zu kochen. In ein kaltes Wasserbad stellen, um den Garprozess zu unterbrechen.

In 4 Schalen verteilen und abkühlen lassen. Mit Zucker bestreuen und mit dem Brenneisen karamellisieren.



Crema catalana

Ingredienti:

50 g di amido di mais
750ml di latte
120g di tuorlo
50g di zucchero

Preparazione:

Sciogliere l'amido di mais nel latte. Sbattere il tuorlo e lo zucchero fino a renderlo spumoso. Aggiungere il latte d'amido e mescolare. Portare a ebollizione il latte, aggiungere la scorza di limone e versare caldo mescolando nel tuorlo d'uovo. Versare ancora il latte delle uova nella pentola. Scaldare a fuoco medio con agitazione costante fino a quando l'amido si lega e si forma una crema densa.

Crema catalana

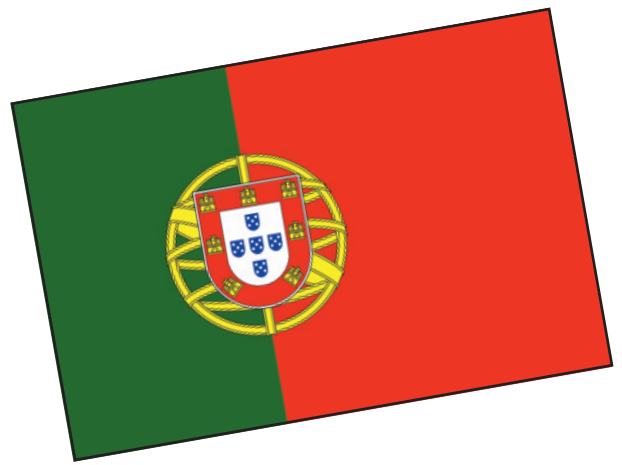
Ingredients:

50 g of cornstarch
750 ml of milk
120 g of egg yolk
50g of sugar

Preparation:

Dissolve cornstarch in milk. Beat the egg yolk and sugar until frothy. Add the starchy milk and stir. Bring the milk to a boil, add the lemon peel and pour in hot, stirring in the egg yolk. Pour the milk of the eggs into the pot again. Heat over medium heat with constant stirring until the starch binds and a thick cream forms.

Portugal



Amtssprache	Portugiesisch
Hauptstadt	Lissabon
Staatspräsident	Marcelo Rebelo de Sousa
Regierungschef	António Costa
Fläche	92.212 km²
Einwohnerzahl	10.309.573 (2016)
Währung	Euro (EUR)

Portugal liegt an der Atlantikküste der Iberischen Halbinsel im Südwesten Europas und grenzt an Spanien.

In Portugal leben mehr als 10 Millionen Menschen und die Amtssprache ist Portugiesisch. Trotz der relativ kleinen Größe von Portugal, weist das Land eine große Vielfalt an geografischen Eigenschaften auf, von goldenen Ebenen bis hin zu bergigen Regionen. Als ein Mitglied der Europäischen Union und der NATO spielt Portugal auf europäischer und globaler Ebene eine sehr große Rolle.

Der Torre de Belém und der Palácio Nacional da Pena zählen zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten.



Pixabay.com Foto di Matt Tunjic in https://pixabay.com/it/users/matunjic-4335106/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=3867791

Favas com coentros

Zutaten:

200 g Bohnen
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
etwas Essig
1 Bund Koriander
1 Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Bohnen in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen
- Knoblauch hacken und mit Essig, Öl und den warmen Bohnen mischen und abkühlen lassen
- Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit den Korianderblättchen und der geschnittenen Frühlingszwiebel auf dem Teller anrichten

Tipp:

- Alternativ zu Frühlingszwiebel kann auch Lauch verwendet werden
- Um den Salat etwas aufzuwerten, kann gebratener Thunfisch dazu serviert werden

Weinempfehlung

Granito Cru Alvarinho 2015
Luis Seabra Vinhos

Favas com coentros

Ingredienti:

200 g fave
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
aceto
1 mazzetto di coriandolo
1 cipollotto
sale, pepe

Preparazione:

- sbollentare le fave in acqua salata
- tritare l'aglio e unirlo insieme con l'aceto, l'olio d'oliva alle fave ancora calde
- condire con sale e pepe e far raffreddare
- servire l'insalata di fave su un piatto con il coriandolo e il cipollotto tritato

Consigli:

- si può utilizzare il porro al posto del cipollotto
- assieme si può servire del tonno fresco arrostito in padella

Favas com coentros

Ingredients:

200g green beans
1 clove of garlic
2 tbsp of olive oil
a little bit of vinegar
1 bunch of coriander
1 spring onion
salt, pepper

Preparation:

- Blanch the beans in salt water and drain them
- Chop the garlic and put it together with the vinegar and the olive oil under the warm beans, let them cool
- Season the salad with salt and pepper
- Serve the dish with coriander leaves and the cutted spring onion

Tip:

- As an alternative to the spring onions you can also use leek
- To refine the dish, fried tuna can be served to the salad

Vino consigliato - Wine recommendation

Granito Cru Alvarinho 2015
Luis Seabra Vinhos

Cataplana

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 500 g Venusmuscheln,
- 500 g Kartoffeln (Min kartoffeln)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Chorizo, (spanische Paprikawurst)
- 80 g Speck,
- 4 El Olivenöl
- 4 Tl edelsüßes

Paprikapulver

- 4 El Tomatenmark
- 160 ml Portwein,
- 100 ml Weißwein
- 1600 g Tomaten
- 200 ml Fischfond
- 4 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- 4 Stiele Thymian
- 16 Riesengarnelen
- 200 g Blattspinat
- 5 Paprikaschote, (gelb)
- 2 Bund Koriandergrün
- Piri-Piri, (ersatzweise Tabasco)



Zubereitung:

Muscheln in reichlich kaltem Wasser 1 Stunde wässern. Das Wasser dabei mehrfach wechseln und beschädigte oder geöffnete Muscheln entfernen. Kartoffeln gut waschen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Pelle von der Chorizo abziehen, Wurst quer in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

4 El Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Speck und Knoblauch kurz anrösten.

Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und kurz rösten. Port- und Weißwein, Tomaten, Fischfond, Lorbeer und Kartoffeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Cataplana verschließen, das Gericht einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Inzwischen Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Garnelen am Rücken entlang leicht einschneiden, den Darm entfernen. Garnelen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Paprika putzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Muscheln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Cataplana vorsichtig öffnen (es entweicht viel Dampf!). Spinat, Thymian, Paprika und Chorizo zugeben. Cataplana verschließen und sanft rütteln. Cataplana wieder öffnen, Muscheln und Garnelen auf das Gemüse legen. Topf wieder verschließen, das Gericht bei starker Hitze 8-10 Minuten kochen, bis die Muscheln geöffnet und die Garnelen gar sind. Das Gericht mit restlichem Öl beträufeln. Eventuell nicht geöffnete Muscheln entfernen. Korianderblätter darüberstreuen. Mit Piri-Piri servieren.

Tipp: Kann auch als Hauptspeise mit Nudeln serviert werden. Bei der Zubereitung darauf achten, dass alle Muscheln offen sind!

Cataplana

Ingredienti:

- 500 g vongole
- 500 g patate piccole
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 120 g chorizo (salsiccia spagnola)
- 80 g speck
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- 4 cucchiaini paprica in polvere
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 160 ml di vino Porto
- 100 ml vino bianco
- 1600 g pomodori
- 200 ml pesce
- 4 foglie alloro
- 4 rametti di timo
- 16 gamberoni
- 200 g spinaci
- 5 peperoni gialli
- 2 mazzetti di coriandolo
- piri piri

Preparazione:

Mettere le vongole in abbondante acqua fredda per 1 ora ca. Cambiare più volte l'acqua e eliminare quelle danneggiate o aperte.

Lavare bene le patate. Tagliare finemente la cipolla. Tagliare a fettine l'aglio a fette. Togliere la pelle al chorizo e tagliarlo a fette oblique di circa 8 mm di spessore. Tagliare lo speck a cubetti di circa 1 cm.

Riscaldare 4 cucchiaini di olio in una casseruola. Soffriggere brevemente la cipolla, la pancetta e l'aglio. Aggiungere la paprika in polvere e il concentrato di pomodoro e rosolare leggermente.. Aggiungere il Porto e il vino bianco, i pomodori, il brodo di pesce, le foglie di alloro e le patate.

Sale e pepare. Chiudere la Cataplana, portare ad ebollizione e poi far cuocere a fuoco medio per 20 minuti.

Nel frattempo pulire i gamberi e lavarli in acqua fredda.

Lavare e asciugare gli spinaci. Eliminare i semi ai peperoni e tagliarli a listarelle sottili. scolare le vongole.

- Aprire la Cataplana con attenzione (esce molto vapore)

Aggiungere gli spinaci, il timo, la paprica e il chorizo. Chiudere la Cataplana e agitare delicatamente. Aprire di nuovo la Cataplana, unire le vongole e i gamberetti. Chiudere nuovamente la pentola e cuocere il tutto a fuoco vivo per 8-10 minuti fino all'apertura delle valve.

Versare sopra un filo d'olio, togliere le vongole che non si sono aperte. insaporire con le foglioline di coriandolo e servire col piri-piri

Consigli:

Può essere servito anche come primo piatto con le tagliatelle, Assicurarsi che tutte le vongole siano aperte durante la preparazione.

Cataplana

Ingredients:

- 500 g clams,
- 500 g potatoes (small potatoes)
- One onion
- One clove of garlic
- 120 g Chorizo, (Spanish paprika sausage)
- 80 g of bacon,
- 4 tbsp olive oil
- 4 tsp sweet paprika powder
- 4 tbsp tomato paste
- 160 ml port wine,
- 100 ml white wine
- 1600 g tomatoes
- 200 ml fish stock
- Four bay leaves
- Salt, pepper

- Four stems thyme
- 16 king prawns
- 200 g leaf spinach
- Five pepper, (yellow)
- Two bunch coriander green
- Piri-Piri, (alternatively Tabasco)

Preparation:

Water mussels in plenty of cold water for 1 hour. Change the water several times and remove damaged or opened mussels. Wash potatoes well. Finely dice the onion. Cut the garlic into slices. Peel the pellet from the chorizo, cut the sausage crosswise into slices about 8 mm thick. Cut the bacon into approx. 1 cm cubes. Heat oil in a saucepan. Briefly fry the onion, bacon and garlic. Add paprika powder and tomato paste and roast briefly. Add port and white wine, tomatoes, fish stock, bay leaves and potatoes. Season with salt and pepper. Seal the Cataplana, bring to the boil once and cook over medium heat for 20 minutes. Meanwhile pluck the thyme leave the stems. Cut shrimps slightly along the back, remove the intestine. Rinse shrimps cold in a sieve and drain. Wash and dry spinach.

Clean the peppers, remove the seeds and cut into fine strips. Drain the mussels. Open the Cataplana carefully (a lot of steam escapes!). Add spinach, thyme, paprika and chorizo. Close Cataplana and shake gently. Open Cataplana again, place mussels and shrimps on the vegetables. Close the pot again and cook the dish over a high heat for 8-10 minutes until the mussels are opened and the shrimps are cooked. Open cataplana carefully. Sprinkle the dish with the remaining oil. Remove any unopened shells. Pluck coriander leaves from stalks and sprinkle over. Serve with Piri-Piri.

Tip:

Can also be served as a main course with noodles, make sure that all mussels are open when preparing!

Getränkeempfehlung Vino consigliato - Wine recommendation

White Port, Fonseca,
reife Frucht, Honig und Eiche

Ruby Port, Taylor's,
zu süßem Dessert und würzigem Käse,

Tawny Port, Graham's,
Duft nach getrockneten Früchten, Caramel, Schokolade und Kaffee

Vintage Port, Nieport (Jahrgangsportweine)
Trockenfrüchte, nussig, nach Vanille

Colheita Port, Quinta do Noval,
7 Jahre Reifung in Pipas, 550 lt. Holzfässern

Portugiesisches Kaninchen mit Orangen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 St. Kaninchen Filets
25 g Mehl
Olivenöl
Knoblauch
1 x Salz, Pfeffer
1 St. Zwiebel
1 St. Tomate
1 x Lorbeer, Wacholder, Nelke,
Zimt
125 ml Rotwein
½ El Essig
1 x Gemüsebrühe
1 St. Orange



Zubereitung:

- Kaninchen in Mehl wenden und anbraten
- Zwiebel und Knoblauch andünsten und die Kräuter hinzugeben
- Wein, Essig und Gemüsebrühe dazugeben
- Das Ganze auf das Kaninchen gießen und in den Ofen geben um es fertig zu garen
- Zum Schluss die Orangen hinzugeben

Tipp:

Das Gericht kann man auch mit Südtiroler Speisen kombinieren

Coniglio alla portoghese con arance

Ingredienti:

4 filetti di coniglio
25 g farina
1 spicchio d'aglio,
1 cipolla
1 pomodoro
alloro
ginepro
chiodi di garofano
cannella
125 ml vino rosso
1/2 cucchiaio aceto
brodo vegetale
1 arancia
sale, pepe, olio

Preparazione:

- passare il coniglio nella farina
- soffriggere la cipolla e l'aglio e aggiungere le erbe aromatiche
- aggiungere il vino, l'aceto e il brodo
- versare il tutto sul coniglio e metterlo nel forno
- alla fine aggiungere la arancia e servire

Consiglio:

Il piatto può essere inserito anche in un menu sudtirolese

Portuguese rabbit with oranges

Ingredients:

4 filets of rabbit
25g flower
Olive oil
Garlic
1 onion
1 tomato
1/2 bay leaf
1 juniper
125 ml red wine
1/2 tbsp vinegar
vegetable stock
1 orange
cinnamon

Preparation:

- turn rabbit in flour and sauté
- fry onion and garlic, add herbs
- Add wine, vinegar and vegetable stock.
- Put everything on the rabbit and cook in the oven until done.
- Add oranges at the end

Tip:

The dish can also be combined with South Tyrol dishes

Salame de chocolate com toucinho de ceu

Zutaten: für 4 Personen

- 200 g Zucker
- Etwas Wasser
- 100 g Eigelb
- 200 g Mandeln
- 85 g Butter
- Etwas Vanillezucker
- 4 Teelöffel Brotbrösel
- 4 Esslöffel Staubzucker -Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Zucker mit Wasser vermischen und einmal kurz aufkochen lassen. Eigelb mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Das Zuckerwasser mit den Eiern vermischen und kurz erwärmen.

Die Mandeln, Butter, Vanillezucker und 2/3 der Semmelbrösel dazugeben.

Die Formen mit Butter ausfetten und mit den Brotbröseln bestreuen.

Die Masse in die Formen füllen und für 20 Minuten bei 150°-160° backen.

Tipp:

Den Staubzucker mit Zitronensaft vermischen und das Gebäck damit bestreichen.

Zutaten:

- 400 g Butter
- 480 g Zucker
- 8 Eier
- 16 El Kakao
- 800g Butterkekse

Zubereitung:

- Lassen Sie die Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen und gießen Sie sie in eine Rührschüssel.

-Rühren Sie Zucker, Eier und Kakao unter die geschmolzene Butter.

-Geben Sie die Butterkekse in einen Beutel, verschließen Sie diesen gut und zerdrücken Sie die Kekse mit einem Nudelholz. -Rühren Sie die zerbröselten Kekse unter die Creme.

- Gießen Sie die Masse länglich auf eine Alufolie und legen Sie diese eng um die Masse.

-Rollen Sie die Masse in der Folie zu einer Rolle. Verschließen Sie die Enden durch Drehen der Folie.

-Legen Sie die Schokowurst für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und servieren Sie sie in etwa 1 cm dicken Scheiben.

Tipp:

-Die geschmolzene Butter darf nicht zu warm sein.

salame de chocolate com toucinho de ceu

Ingredienti:

- 200g zucchero
- acqua
- 100g di tuorlo
- 200g di mandorle
- 85g di burro
- zucchero vanigliato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 4 cucchiari di zucchero a velo
- -succo di limone

Preparazione:

In una casseruola mettere lo zucchero con un po' d'acqua e portare ad ebollizione. lasciare intiepidire. Sbattere i tuorli fino ad ottenere una consistenza cremosa e unire l'acqua zuccherata. Riscaldare brevemente. Unire le mandorle tritate, il burro, lo zucchero vanigliato e 2/3 del pangrattato. Ungere gli stampini con il burro e cospargerli con il pangrattato. Riempirli con l'impasto e infornare a 150°-160° per 20 minuti

Consiglio:

Mescolare lo zucchero a velo con il succo di limone e spalmarlo sulla torta.
(salame di cioccolato)

Ingredienti:

- 400 g di burro
- 480 g di zucchero
- 8 uova intere
- 16 cucchiari di cacao
- 800 g di biscotti al burro

Preparazione:

- Sciogliere il burro a fuoco medio e versarlo in una terrina.
- Unire poi lo zucchero, le uova e il cacao.
- Mettere i biscotti in un sacchetto, chiuderlo bene e schiacciarli con il mattarello e aggiungerli alla crema.
- Su un foglio di alluminio mettere l'impasto e dargli una forma allungata tipo un salame
- Chiudere le estremità girandola pellicola.
- Mettere il salame di cioccolato in frigorifero per circa 2 ore e servire a fette spesse di 1 cm circa.

Consiglio:

-Il burro fuso non deve essere troppo caldo.



Ost- Europäisches Menü

Bulgarien

Eu-Mitglied seit: 2007

Hauptstadt: Sofia

Amtssprache: Bulgarisch

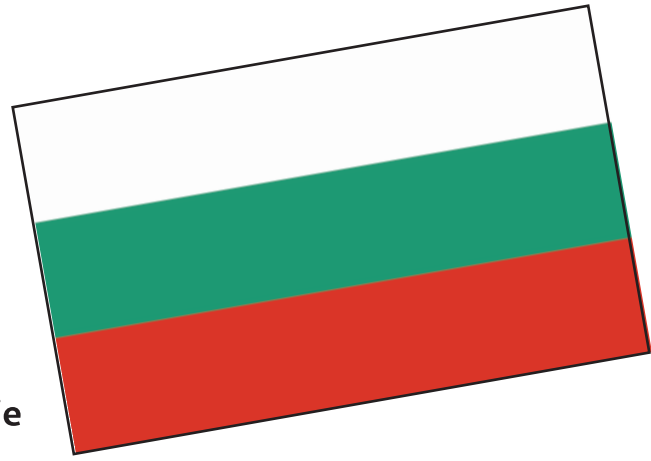
Staatsform: Parlamentarische Republik

Regierungssystem: Parlamentarische Demokratie

Staatsoberhaupt: Präsident Rumen Radew

Regierungschef: Ministerpräsident Bojko Borissow

Einwohnerzahl: 7.050.034



Pixabay.com. Foto di petto123 in:

https://pixabay.com/it/users/petto123-551639/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=2790178

Gurkensuppe

Zutaten Gurkensuppe:

- Salatgurke (ca. 800g)
- 100 g Naturjoghurt
- 250 ml Geflügelfond
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Chili
- Weißer Pfeffer
- 50 g karamellisierter Zucker
- Weißwein (zum Ablöschen)
- 4 Dillspitzen
- 1 schöne Kartoffel (ca. 70g)
- Sarlet Serruga Kaviar



Zutaten heller Geflügelfond:

- 300 g Geflügelkarkassen
- 0.6 L Wasser
- 2 g Salz
- Gemüsebündel (Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Lauch)
- Gespickte Zwiebel
- Gewürzsäcklein
- Kräuter (Rosmarin, Thymian, Estragon)

Zubereitung Heller Geflügelfond:

- Karkassen blanchieren (von Siedepunkt zu Siedepunkt), kalt aufsetzen und köcheln lassen.
- Nach 2/3 Stunden Gemüsebündel, gespickte Zwiebel, Gewürzsäcklein und Kräuter dazugeben.
- Die Kochzeit beträgt 2-4 Stunden.

Zubereitung Gurkensuppe:

Für die Kartoffelchips zuerst die Kartoffeln waschen und schälen, in dünne Scheiben schneiden und wässern (damit die Stärke entweicht). Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Erdnussöl goldgelb frittieren und auf ein Blech mit Küchenpapier legen.

- Salatgurke waschen, halbieren (der Länge nach) und in Scheiben schneiden.
- Zucker in einem Topf schmelzen und mit Weißwein ablöschen, die Chili dazugeben, kurz leicht köcheln lassen und dann den Chili entfernen und abkühlen lassen, mit dem Naturjoghurt vermischen und kühl stellen.
- Alle Zutaten miteinander mixen.
- Mit Salz abschmecken und kaltstellen.
- Die Gurkensuppe in ein Cognacglas einfüllen und die geschäumte Milch auf die Gurkensuppe geben.
- Mit einer Dillspitze garnieren.
- Dazu den Kartoffelchip mit dem Sarlet Serruga Kaviar reichen und servieren.

Zuppa di cetrioli

Ingredienti:

- Cetriolo (circa 800 g)
 - 100 g di yogurt naturale
 - 250 kg di pollame
 - 1 goccia di succo di limone
 - sale, peperoncino
 - pepe bianco
 - 50 g di zucchero caramellato
 - vino bianco (da sfumare)
 - 4 punte di aneto
 - 1 bella patata (circa 70 g)
 - Caviale di Sarlet Serruga
- Ingredienti Fondo per pollame luminoso:
- 300 g di carcasse di pollame
 - 0,6 L di acqua
 - 2 g di sale
 - fagottini vegetali (sedano rapa, radice di prezzemolo, porro)
 - cipolla selezionata
 - Mazzetto d'erbe
 - erbe (rosmarino, timo, dragoncello)

Preparazione di un fondo per pollame leggero:

1. Sbianchire le carcasse
 2. Sobbollire
 3. Dopo 2/3 ore di cottura, aggiungere il fascio di verdure, la cipolla sott'aceto, le spezie e le erbe
- Tempo di cottura 2-4 ore

Preparazione della zuppa di cetriolo:
Per le patatine, prima lavate e sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e acqua (in modo che l'amido scappi). Friggere le patate in una padella con olio di arachidi giallo dorato. E mettilo su un foglio di carta da cucina.

1. Lavare il cetriolo, dimezzare (longitudinalmente) e tagliare.
2. Sciogliete lo zucchero in una casseruola e sfumate con vino bianco, aggiungete il peperoncino, lasciate sobbollire brevemente, quindi togliete il peperoncino e lasciate raffreddare,

mescolate con lo yogurt naturale e raffreddate.

3. Mescolare tutti gli ingredienti insieme
4. Condire con sale e lasciare raffreddare
5. Metti la zuppa di cetriolo in un bicchiere di cognac
6. Metti il latte schiumato sulla zuppa di cetriolo
7. Guarnire con una punta di aneto
8. Servire e servire la patatina frita con il caviale Sarlet Sevruga.

Cucumber soup with potato chip and Sarlet Serruga caviar

Servings: 4 persons

Ingredients cucumber soup:

- 800g cucumber
- 100 g of natural yoghurt
- 250 ml of poultry stock
- 1 dash of lemon juice
- salt, chili, white pepper
- 50 g of caramelized sugar
- white wine (to deglaze)
- 4 dill tips

- 1 potato (about 70 g)

- Sarlet Serruga caviar

Ingredients poultry fond:

- 300 g of poultry carcasses
- 0.6 l of water
- 2 g of salt
- vegetable bundles (celeriac, parsley root, leek)
- studded onion
- spice bag
- herbs (rosemary, thyme, estragon)

Preparation of a poultry fond:

- Blanch carcasses (from boiling point to boiling point)
- Bring cold water to simmer with the carcasses
- After 2/3 hours of cooking, add the

vegetable bundle, studded onion, spices and herbs

- Cooking time 2-4 hours

Preparation of cucumber soup:

For the potato chips, first wash and peel the potatoes, cut into thin slices and put in water. Deep-fry the potato chips until they are golden yellow and put them on a sheet of kitchen paper.

- Wash the cucumber, halve (lengthwise) and slice it.
- Melt the sugar in a saucepan and deglaze with white wine. Add the chili. Leave to simmer for a short time and then let it cool down. Mix with the natural yoghurt and let it cool.

- Mix all ingredients together
 - Season with salt
 - Put the cucumber soup in a cognac glass
 - Put the foamed milk on the cucumber soup
 - Garnish with a dill tip
- Serve with the potato chip

Getränkeempfehlung Vino consigliato - Wine recommendation

Rakia ist ein Obstbrand, der durch Destillation vergorener Früchte hergestellt wird. Er kann 40-60% Alkohol enthalten und wird in Bulgarien immer vor dem Abendessen getrunken.

Mastika ist eine hochprozentige bulgarische Spezialität, er hat einen süßen Geschmack und wird immer kalt serviert. Der Anisschnaps enthält neben der geschmacksbestimmenden Komponente Anis auch Mastix (das Harz des Mastix-Pistazienbaums). Als Grundlage für den Destillationsprozess dienen oft auch Feigen, Pflaumen und Zwetschgen.

Boza ist ein süßlich-prickelndes Bier, es ist angeblich sehr vitaminreich und verdauungsfördernd. Es besteht aus Hirse und hat rund um 1% Alkohol

Kroatien

EU-Mitglied seit: 2013

Hauptstadt: Zagreb

Amtssprache: Kroatisch

Staatsform: Parlamentarische Republik

Regierungssystem: Parlamentarische Demokratie

Staatsoberhaupt: Kolinda Grabar

Regierungschef: Andrej Plenkovic

Einwohnerzahl: 4.190.669



Wolfsbarschilet auf Zucchiniispaghetti mit Datteltomaten und Fischfumet

(4 Personen)

Zutaten Wolfsbarsch:

- 4 Wolfsbarschfilets
- 200 g Datteltomaten
- 1-2 Lorbeerzweig
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Zitronen

Zutaten Fischfumet:

- Wolfsbarsch-Karkassen
- 1,3 l Wasser
- 100 ml Weißwein
- 5 g Salz grob

Matignon weiß:

- 50 g Zwiebel
- 20 g Lauch
- 20 g Knollen- oder Bleichsellerie
- 20 g Champignonabschnitte

Gewürzsäcklein:

- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 2 Petersiellinstängel
- 3 Pfefferkörner, weiß, zerdrückt

Zutaten Zucchiniispaghetti:

- 700 g Zucchini
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung

1. Fischkarkassen zerkleinern und gründlich unter fließendem, kaltem Wasser wässern.
2. Gemüse zu Matignon (dünne Scheiben) schneiden.
3. Gewürzsäcklein herstellen.

Zubereitung Wolfsbarsch:

- Den Wolfsbarsch auf der Haut Seite einschneiden und salzen.
- Mit Olivenöl bestreichen und in der Pfanne für 4-5 Minuten (je nachdem wie dick der Fisch ist) grillen

Zubereitung Fischfumet:

- Karkassen in eine passende Kasserolle geben, mit kaltem Wasser und Weißwein



auffüllen und langsam zum Siedepunkt bringen.

- Leicht salzen, einmal aufkochen und abschäumen.
- Weißes Matignon und Gerwürzsacklein dazugeben und etwa 20-30 Minuten köcheln.
- Ein großes Sieb mit einem Etamin (feines durchlässiges Stofftuch) auslegen. Die Flüssigkeit aus dem Topf hineingießen und den Fischfond filtern. Fischfond evtl. mit Salz abschmecken.

Zubereitung Zucchini spaghetti:

- Zucchini waschen.
- Die Zucchini längs auf allen Seiten in Scheiben schälen bis man den Innenkern erreicht
- In einem passenden Topf geben und kochen lassen und aromatisieren.

Zubereitung Datteltomaten:

- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen
- Die Datteltomaten auf ein Blech geben und mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

- Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und für etwa 12 Minuten backen.

Tipps: Den Fisch immer auf der Hautseite anbraten, um eine knusprige Haut zu gewährleisten.

Filetto di branzino su spaghetti di zucchini con datteri di pomodoro e fumetto di pesce

(4 porzioni)

Ingredienti della spigola:

- 4 filetti di branzino
- 1-2 rami di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- 2 limoni

Preparazione della spigola:

- tagliare la spigola sul lato della pelle
- Sale e pepe
- Spennellare con olio d'oliva e cuocere in padella per 4-5 minuti (a seconda di quanto sia grosso il pesce)
- Aggiungere i rametti di rosmarino nella padella

Ingredienti fumetto di pesce:

- Carcasse di branzino
- 1,3 litri di acqua

Sea bass fillet on zucchini spaghetti with dates tomatoes and fish fumet

(4 portions)

Ingredients of sea bass:

- 4 sea bass fillets
- 1-2 laurel branches
- 2 sprigs of rosemary
- 2 lemons

Preparation of sea bass:

- slit the sea bass on the skin side
- Salt and pepper
- Brush with olive oil and cook in the pan for 4-5 minutes (depending on how thick the fish is)
- Add the sprigs of rosemary in the pan

Ingredients Fischfumet:

- Sea bass carcasses
- 1.3 liters of water
- 100 ml white wine

- 100 ml di vino bianco
- 5 g di sale grosso

Matignon (bianco):

- 50 g di cipolla
- 20 g di porro
- 20 g di tubero o sedano scottato
- 20 sezioni di funghi

Mazzetto d'erbe:

- 1 pc. Foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 2 ambi di prezzemolo
- 3 grani di pepe bianco, schiacciati

Preparazione

1. Tritare le carcasse di pesce e metterle sotto l'acqua corrente fredda
2. Taglia le verdure a Matignon
3. Fai dolci alle spezie

Fumeto di pesce:

- Mettere le carcasse in una casseruola adatta, riempire con acqua fredda e vino bianco e portare lentamente al punto di ebollizione
- Salare, bollire e spalmare leggermente
- Aggiungere la bianca Matignon e mazzetto d'erbe e cuocere per circa 20-30 minuti
- Metti un grande etamin. Versare il liquido dalla pentola e passare attraverso il brodo di pesce. Il brodo di pesce può essere condito con sale.
- ridurre il fondo

Spaghetti agli zucchini Ingredienti:

- 700 g di zucchini
- Olio d'oliva
- Sale pepe

Preparazione degli spaghetti alle zucchini:

- Lavare le zucchini
- Sbucciare le zucchini longitudinalmente su tutti i lati a fette fino a raggiungere il nucleo interno
- Versare in una casseruola adatta e

- 5 g salt coarse

Matignon (white):

•50g onion

- 20 g leek
- 20g tuber or blanched celery
- 20 g mushroom sections

Spice bag:

- 1 pc. Laurel leaf
- 1 pc. Thyme sprig
- 2 pcs. Parsley stalk
- 3 pieces of peppercorns, white, crushed

Preparation

1. Mince fish carcasses and laid up under running cold water
2. Cut vegetables into Matignon
3. Make spice cakes

Preparation Fish fumet:

- Place the carcasses in a suitable saucepan, fill with cold water and white wine and slowly bring to the boiling point
- Lightly salt, boil and froth
- Add white Matignon and Spice bag and cook for about 20-30 minutes
- Lay out a large sieve with a cheesecloth. Pour in the liquid from the pot and filter the fish stock. Fish stock may be seasoned with salt.
- reduce the filtered fund

Ingredients zucchini spaghetti:

- 700 g of zucchini
- Olive oil
- Salt pepper
- Preparation of zucchini spaghetti:
- Wash the zucchini
- Peel the zucchini longitudinally on all sides in slices until you reach the inner core
- Pour in a suitable saucepan and let cook
- salt and pepper

Ingredients for date tomatoes:

- 200 g of date tomatoes
- Olive oil

lasciare cuocere, sale e pepe

Ingredienti per i pomodori datterini:

- 200 g di pomodori per data,
- Olio d'oliva,
- Sale e pepe

Preparazione di pomodori datterini:

- Preriscaldare il forno a 180 gradi
- Mettere il pomodoro su una teglia e condire con olio d'oliva
- Sale e pepe
- Metti la lattina nel forno preriscaldato e cuoci per circa 12 minuti

- Salt and pepper

Preparation of date tomatoes:

- Preheat the oven to 180 degrees
- Put the tomato on a baking tray and drizzle with olive oil
- Salt and pepper
- Put the tin in the preheated oven and cook for about 12 minutes

**Getränkeempfehlung
Vino consigliato - Wine recommendation**

Riesling (Rizling), Grasevina, Burgundac und Traminac.

Von den Spirituosen sind natürlich die Schnäpse bekannt:
Sljivovica (Pflaumenschnaps), Travarica (Kräuterschnaps) und Lozovaca,
und von den Dessertgetränken:
Prosek und Maraschino.

Ungarn



Eu-Mitglied seit 2004

Hauptstadt: Budapest

Amtssprache: Ungarisch

Staatsform: Parlamentarische Republik

Regierungssystem: Parlamentarisches Demokratie

Staatsoberhaupt: Staatspräsident János Áder

Regierungschef: Ministerpräsident Viktor Orbán

Einwohnerzahl: 9.830.485 (2016)



Foto di Alexey Mikhaylov, in: https://pixabay.com/it/users/visualcreator-240465/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=335130

Rosa gebratene Entenbrust mit ungarischem Kartoffelpuffer und Blaukraut

(4 Portionen)

Ente:

- 4 Stück a 150- 180 g Entenbrust
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Entenbrust Parieren (Fettreste entfernen)
- Entenhaut einschneiden (zisellieren)
- Würzen mit Salz und Pfeffer
- Die Entenbrust anbraten, zuerst die Hautseite
- Im Ofen bei 120°- 130°C rosa braten, Kerntemperatur 49°-50°C
- Die Ente mindestens eine viertel Stunde bei 70°C ruhen lassen



Kartoffelpuffer:

- 600g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 Eigelb
- 30g Mehl
- 40g Zwiebel
- Erdnussöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen & raspeln
- Zwiebel-Brunoise (kleine Würfel) anschwitzen
- Mehl, Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen
- Mit einem runden Stahlring Leibchen Formen und in einer Pfanne mit Erdnussöl goldgelb anbraten
- Die fertigen Leibchen auf ein Krepp- Papier legen und warmstellen

Blaukraut:

- 600g Blaukraut
- 40g Zwiebel
- 2 Äpfel (in Würfel)
- 15g Zucker
- 1 Flasche Rotwein
- 1 l Gemüsefond
- 2 EL Johannisbeere Gelee
- Salz

Gewürzsäckchen:

- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Kümmel

Zubereitung:

- Das Blaukraut waschen, halbieren und den Strunk entfernen
- Das Blaukraut fein schneiden (eventuell mit der Aufschnittmaschine)
- Das feingeschnittene Blaukraut in einen Behälter geben
- Den halben Rotwein und die in würfelgeschnitten Äpfel hinzufügen und über Nacht marinieren
- Die fein geschnittene Zwiebel mit dem marinierten Blaukraut andünsten und mit Gemüsefond aufgießen
- Alles ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen
- Nach der Hälfte der Kochzeit das Gewürzsäckchen dazugeben
- Am Ende der Kochzeit das Gewürzsäckchen entfernen
- Mit dem restlichen Rotwein und dem Johannisbeeren Gelee Verfeinern

Pink roast duck breast with Hungarian potato pancakes and red cabbage

Duck:

- 4 pieces duck breast (approximately 150-180g)
- Salt, pepper

Preparation:

- Duck breast parry (remove fat residues)
- Cut the duck skin (chisel)
- Season with salt and pepper
- Fry the duck breast, first the skin side and then the other side
- Fry in the oven at 120 ° - 130 ° C, core temperature 49 ° -50 ° C
- Let the duck rest for at least a quarter of an hour at 70 ° C

Potato pancakes:

- 600g mainly hard-boiling potatoes
- Four egg yolks
- 30g flour
- 40g onion
- Peanut oil
- Salt, pepper

Preparation:

- Wash, peel and grate the potatoes
- Onion-Bruinoise (small cubes) on sweating

- Mix flour, egg yolk, salt and pepper
- Round cupcakes and fry in a pan with peanut oil
- Lay the finished bibs on a crepe paper and keep warm

Red cabbage:

- 600g red cabbage
- 40g onion
- Two apples
- 15g sugar
- 8g of flour
- Salt
- One bay leaf
- Two cloves
- Caraway seed
- One bottle of red wine
- 1 l vegetable stock
- 2 tablespoons currant jelly

Preparation:

- Wash the red cabbage, halve and remove the stalk
- Finely cut the red cabbage (possibly with the slicer)
- Put the finely chopped red cabbage in a container. Add half the red wine, add the apples in cubes and leave overnight
- The finely chopped onion with the marinated red cabbage with steaming and with vegetables Fond on brew
 - simmer for about 1 1/2 hours
 - Add the spices after half of the cooking time
 - occasionally to stir
 - Cover with a lid on low heat
 - Remove the spices at the end of the cooking time
 - Refine with the remaining red wine and the currant jelly taste

Getränkeempfehlung

Bevande consiglate - Wine recommendation

Tokajer ist einer der bedeutensten Weißweine der Welt. Ein guter Jahrgang, wie beispielsweise der aus dem Jahre 2013, kann im Einkauf bis zu 40 € kosten. Er wird im Norden Ungarns angebaut, zum Produzieren dieses Weines wird die Rebsorte Furmint verwendet.

Barackpálinka oder kurz barack (Marillen-, Aprikosenschnaps). Weltberühmt sind die vollreifen, aromatischen Aprikosen aus dem Anbaugebiet Kecskekemet im Süden Ungarns. Sie verleiht dieser feurigen Spezialität einen feurigen Geschmack.

Das Bier Arany Ászok, der Alkoholgehalt beträgt 4,30%. Das Bier hat einen starken Hopfengeruch. Ungarn ist für seine Biere bekannt, es gibt weit über 250 Biersorten.

Rumänien

Eu-Mitglied seit 2007

Hauptstadt: Bukarest

Amtssprache: Rumänisch



Pixabay.com Foto di bluebird666: [href="https://pixabay.com/it/users/bluebird666-3036184/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=1569274"](https://pixabay.com/it/users/bluebird666-3036184/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=1569274)

Siebenbürgische Topfenknödel

Zutaten (4 Portionen)

- 250 g Quark
- 100 ml Grieß
- 1 Eier
- 350 g Birnen
- 200 g Erdbeeren
- 100 g Erdbeer-Marmelade
- 60 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Zucker
- Salz, Zimt, Zitronensaft,

Nelken,

Orangenschale, Mandelhippe
(ca. 10 Stück)

- 100 g Zucker
- 50 ml Orangensaft
- 30 g Weizenmehl, gesiebt
- 50 g Butter, zerlassen
- 65 g Mandeln, geschält, gehackt

- Alle Zutaten gut vermengen.
- Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- Kleine Kugeln formen, weit auseinander auf einem Blech mit Backpapier draufgeben und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad backen.
- Noch heißer in die gewünschter Form bringen.

Zubereitung

- Quark mit Grieß, Eiern und Salz vermengen und zu einem Teig vermengen
- Den Teig 30 Minuten ruhen lassen

Birnenkompott

• Birnen schälen und vierteln und entkernen. Wasser mit Zucker, Zitronenschale, Nelken, Zimtstange und Orangenschale aufkochen lassen und die Birnenstücke dazugeben und leicht köcheln lassen

• Die Topfenmasse zu Knödeln formen und in die Mitte die Erdbeere- Marmelade füllen

- Die Knödel im Köchelnden Wasser ziehen lassen.
- Die Knödel in Butter Semelbrössel wälzen.
- Und mit dem Birnenkompott, Erdbeeren und Mandelhippe dekorieren



Gnocchi della Transilvania

Ingredienti (4 porzioni)

- 250 gr di ricotta
- 100 ml di semolino
- 1 uovo
- 350 g di pere
- 200 g di fragole
- 100 g di marmellata di fragole
- 60 g di burro
- 100 g di pane grattugiato
- 100 g di zucchero
- Sale, cannella, succo di limone, chiodi di garofano, scorza d'arancia

Cialda alle mandorle (circa 10 pezzi)

- 100 g di zucchero
- 50 ml di succo d'arancia
- 30 g di farina di frumento, setacciata
- 50 g di burro, sciogliere
- 65 g di mandorle, sbucciate, tritate

Preparazione

- Mescolare bene tutti gli ingredienti.
- Coprire e lasciare riposare per 15 minuti.
- Formare delle palline, metterle a parte su una teglia da forno con la carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi.

Preparazione

- Mescolare il quark con semola, uova e sale e mescolare con un impasto
- Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti
- Composta di pere: sbucciare e tagliare le pere. Far bollire l'acqua con lo zucchero, la buccia di limone, i chiodi di garofano, il bastoncino di cannella e la scorza d'arancia e aggiungere i pezzi di pera e far sobbollire delicatamente
- Formare gli gnocchi e con il ripieno di marmellata di fragole.
- Cuocere gli gnocchi nell'acqua bollente.
- Passare gli gnocchi nel pane di semola di burro.
- Decorare con composta di pere, fragole e mandorle

Transylvanian dumplings

Ingredients (4 servings)

- 250 g curd cheese
- 100 ml semolina
- 1 egg
- 350 g pears
- 200 g strawberries
- 100 g strawberry jam
- 60 g butter
- 100 g breadcrumbs
- 100 g of sugar
- Salt, cinnamon, lemon juice, cloves, orange peel

Almond hip (about 10 pieces)

- 100 g of sugar
- 50 ml of orange juice
- 30 g of wheat flour, sieved
- 50 g of butter, melted
- 65 g almonds, peeled, chopped

Preparation

- Mix all ingredients well.
- Cover and allow to rest for 15 minutes.
- Form small balls, put them on a baking sheet with baking paper and bake in a preheated oven at 200 degrees.
- Form the balls to the desired shape.

Preparation

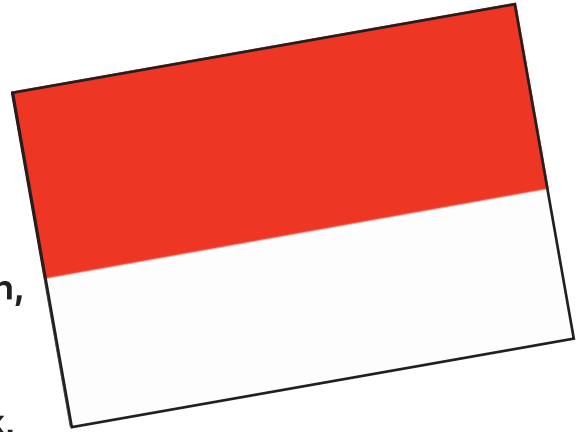
- Mix curd cheese with semolina, eggs and salt and mix to a dough
- Let the dough rest for 30 minutes
- Pear compote: Peel and quarter the pears and core them. Boil water with sugar, lemon peel, cloves, cinnamon stick and orange peel and add the pear pieces and simmer gently
- Form the pans into dumplings and feel the strawberry marmalade in the middle
- Leave the dumplings in the simmering water.
- Roll the dumplings in butter semolina bread.
- Decorate with the pear compote, strawberries and almonds

Menü

Mitteleuropa

Österreich

Größe: 83.979km²
Einwohner: 8,77 Millionen
Sprache: Deutsch, Slowenisch, Kroatisch, Ungarisch
Hauptstadt: Wien
Wichtige Städte: Graz, Linz, Salzburg, Innsbruck, Klagenfurt
Längster Fluss: Donau (350 km)
Höchster Berg: Großglockner (3798 m)



Landesgrenzen: Tschechien, Deutschland, Ungarn, Italien, Liechtenstein, Slowakei, Slowenien, Schweiz

Wichtige Wirtschaftszweige: Tourismus, Dienstleistungen, Industrie

Sehenswürdigkeiten: Schloss Schönbrunn (Wien), Goldenes Dachl (Innsbruck), Festung Hohensalzburg, Wiener Stephansdom, Schloss Belvedere (Wien)

Religion: römisch katholische Kirche, orthodoxe und evangelische Kirche, Muslime

Staatsform: Österreich ist eine demokratische Republik

Mitglied der EU seit 1995

Währung: Euro

Pixabay.com Foto di Manfred Reinert, in: https://pixabay.com/it/users/Manne1409-3948644/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=2689474



Wurstsalat

Portionen: 4

Zutaten:

Wurstsalat

- 400 g Extrawurst im Ganzen
- 400 g Emmentaler oder Gouda (im Ganzen)
- 6 Essiggurken
- 2 Zwiebeln
- 1 roter Paprika
- 1 grüner Paprika
- 1 gelber Paprika
- Salz
- Pfeffer



Wurstsalat-Dressing

- 120 ml neutrales Pflanzenöl
- 60 ml Tafelessig

Garnierung

- 2 hartgekochte Eier
- frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Wurstsalat

- Die Extrawurst und den Käse sowie die Essiggurken in feine Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
- Die verschiedenen Paprika klein schneiden.
- Alle klein geschnittenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- Salzen und pfeffern.

Wurstsalat-Dressing

- Für das Wurstsalat-Dressing das Öl mit dem Essig vermengen und über die Zutaten gießen.
- Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnierung

- Den Wurstsalat auf zwei Tellern anrichten.
- Das hart gekochte Ei in Scheiben schneiden und über den Wurstsalat verteilen.
- Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Röllchen über dem angerichteten Wurstsalat verteilen.

Tipps:

Serviervorschlag: Den Wurstsalat mit frischem Brot z.B. Schwarzbrot servieren.

Kernöl: Anstatt dem neutralen Pflanzenöl kann auch Kernöl für das Wurstsalat-Dressing verwendet werden.

Getränkeempfehlung
Vini consigliati - Wine recommendation

Grüner Veltliner 2018
Weingut Bründlmayer Langenlois

Zweigelt Classic 2017
Weingut Erbhof-Bayer, Burgenland

Blauffränkisch klassik 2015 ,
Weingut Winzerhof Allacher Burgenland ,
renommierteste rote Rebsorte Österreichs

Slowakei

Größe 49.034 km²
Einwohner 5,43 Millionen
Sprache Slowakisch
Hauptstadt Bratislava
Wichtige Städte Kaschau, Neutra, Eperies, Tyrnau, Sillein
Längster Fluss: Waag (403 km)
Höchster Berg: Gerlsdorfer Spitze (2655 m) in der hohen Tatra



Landesgrenzen: Österreich, Polen, Tschechien, Ungarn, Ukraine
Währung: Euro
Minderheiten: Ungarn, Sinti und Roma
Wichtige Wirtschaftszweige: Industrie, Landwirtschaft, Wein- und Obstbau, Holzwirtschaft
Sehenswürdigkeiten: einzigartige Burgen, Aragonithöhle, Tropfsteinhöhlen und Felsbauten
Seit 1993 ist die Slowakei ein eigener Staat und seit 2004 Mitglied der EU und der NATO.
Religion: römisch-katholisch



Pixabay.com

Foto di Walkerssk, in: https://pixabay.com/it/users/Walkerssk-1409366/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=1905408

Slowakische Bohnensuppe

Portionen: ca. 4

Zutaten:

600 g grüne Bohnen
2 St. Zwiebeln
1 l Brühe
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Kümmel, Lorbeer, Dill
Essig
Milch
Mehl, Butter



Zubereitung:

1. Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die kleingeschnittenen Zwiebeln in einem Topf kurz andünsten.
3. Die Bohnen dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Das Ganze mit Brühe aufgießen und köcheln lassen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit Knoblauch, Kümmel und Lorbeer begeben.
6. Anschließend Milch begeben und vom Herd nehmen.
7. In einem anderen Topf die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze erstellen
8. Die Suppe mit der Mehlschwitze binden und mit Salz, Pfeffer und etwas Essig würzen

Tipp:

Die Bohnen nicht zu lange kochen, da sie sonst grau werden!

Getränkeempfehlung Bevande consigliate - Wine recommendation 2. Berufsfachschule Service

Branntwein Borovička
(aus Wacholderbeeren gebrannt), Brennerei R. Jelinek 45% alk.

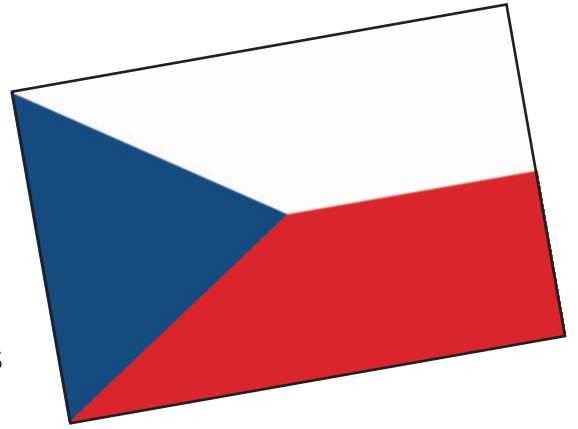
Sliwowitz:
Obstbrand aus Zwetschgen

Kräuterlikör ist Demänovka
der Brennerei St. Nicolaus in Liptovský Mikuláš klassischen Likör mit
33 % Alkohol

Marhuľovica (Aprikosen- Marillenschnaps)

Tschechien

Größe 78.866 km²
Einwohner 10,56 Millionen
Sprache Tschechisch
Hauptstadt Prag
Wichtige Städte Brunn, Ostrau, Pilsen, Budweis
Längster Fluss Moldau (430 km)
Höchster Berg Schneekoppe (1603 m)



Landesgrenzen: Deutschland, Österreich, Polen, Slowakei
Wichtige Wirtschaftszweige: Automobilindustrie Land- und Viehwirtschaft, Holzwirtschaft, Tourismus
Sehenswürdigkeiten: Prager Schloss; Jüdische Viertel (Prag), Tanzende Haus (Prag), Karlsbad, Burg Cesky Sternberk, Terezín Konzentrationslager
Religion: römisch-katholische und protestantische Glaube
Seit 1993 ist die Tschechien ein eigener Staat und seit 2004 Mitglied der EU und der NATO.
Währung: Tschechische Krone



Gulasch mit böhmischen Knödeln

PORTIONEN:4

Zutaten:

Rindsgulasch

80 ml Öl

320 g Zwiebelstreifen

20 g Tomatenmark

20 g edelsüßer Paprika

1 dl Rotwein zum Ablöschen

800 g Rindfleisch (in Würfel geschnitten)

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt

1l braune Grundbrühe

Gulaschgewürz: Kümmel, Knoblauch, Majoran, Zitronenschale (fein gehackt)



Zubereitung: Rindsgulasch

1. Die Zwiebeln in einer Flachkasserolle mit heißem Fett goldgelb rösten.
2. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.
3. Die Zwiebeln paprizieren und mit Rotwein ablöschen.
4. Rindfleischwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und für 15 Minuten zugedeckt dünsten lassen.
5. Mit brauner Grundbrühe aufgießen, das Lorbeerblatt dazugeben und 2 Stunden dünsten lassen.
6. Am Ende der Garzeit das Gulaschgewürz dazugeben (immer nach und nach dazugeben und abschmecken).
7. Das gegarte Gulasch von der Sauce trennen und zugedeckt warm stellen.
8. Sauce passieren, nach Bedarf binden, abschmecken und mit Fleisch mischen

Getränkeempfehlung

Bevande consigliate - Wine recommendation

Becherovka Original (Kräuterlikör).

Stammt aus Karlsbad. Geschmack: Krautig und bitter.

Celia ist ein waschechtes tschechisches Craft-Pilsner, Plato 12, 23 IBU. Der Saazer Hopfen ist für eine zarte Bitternote und Aromen von Zitrusfrüchten verantwortlich.

Passt zu: Geflügel, Fisch & Meeresfrüchte, Grill / BBQ

Tuzemák (Schnaps) ähnlich wie Rum. Meist verkaufter Schnaps in Tschechien.

Zutaten:

Böhmische Knödel

2 Eier
1 Würfel Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 kg Mehl
2 TL Salz
1 TL Zucker

Zubereitung:

1. Mehl mit dem Ei und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit Zucker und Wasser verrühren und stehen lassen bis der Teig aufgeht. Die Mischung anschließend zum Mehl geben.

2. Den Teig kneten. Er darf nicht zu wässrig oder zu trocken sein. Wenn der Teig richtig zubereitet ist, ist er mit vielen kleinen Luftblasen gefüllt.

3. Mit einem Messer den Teig in vier gleich große Teile schneiden und daraus Rollen formen. Die Knödel sollten ungefähr gleich groß und dick sein.

4. In einem großen Topf das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die Knödel hinzufügen und je nach Größe 20 bis 25 Minuten kochen. Ab und zu wenden. Einen großen Topf nehmen, damit die Knödel auch schön aufgehen können.

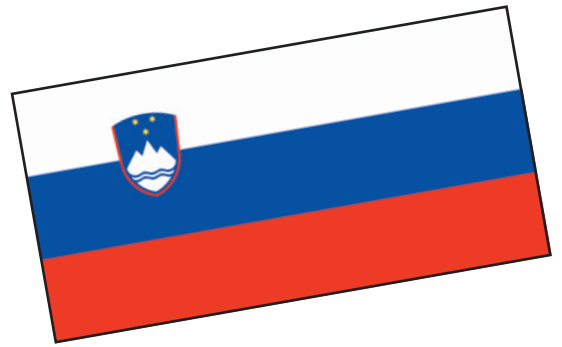
5. Die noch heißen fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Tipp:

- Man kann statt den Böhmischen Knödel auch andere Beilagen nehmen.
- Man kann zum Gulasch auch eine Preiselbeermarmelade servieren.



Slowenien



Größe	20.273 km ²
Einwohner	2,06 Millionen
Sprache	Slowenisch
Hauptstadt	Ljubljana
Wichtigste Städte	Marburg, Krainburg
Längster Fluss	Save (221 km)
Höchster Berg	Triglav (2864 m)

Landesgrenzen: Italien, Kroatien, Österreich, Ungarn

Minderheiten Slowenisch, in ethnisch gemischten Gebieten der Minderheiten auch Ungarisch und Italienisch.

Wichtige Wirtschaftszweige: Tourismus, verarbeitende Industrie, Handel, Handwerk, Transport und Kommunikation

Sehenswürdigkeiten: Höhlen von Škocjan, Heimat der Lipizzaner, Salinen von Piran, älteste Rebe der Welt, Partisanenlazarett Franja, "Adelsberger Grotten" - Tropfsteinhöhle

Religion: meisten Einwohner gehören dem römisch-katholischen Glauben an; außerdem gibt es noch 40 weitere offiziell registrierte Glaubensgemeinschaften

Staatsform: Slowenien ist eine demokratische Republik

Mitglied der EU seit 2004

Währung: Euro



Pixabay.com Foto di vbosica, in: https://pixabay.com/it/users/vbosica-4839110/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=2711849

Pohorje-Omlette

Portionen: 2

Zutaten:

- 3 Eigelb
- 3 Eiklar
- 3 EL Mehl
- 3 EL Zucker
- 3 EL Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

- Eiklar mit Zucker zu festem Eischnee schlagen
- Eigelb mit Mehl zusammenmischen und in den Eischnee geben
- Eine kleine Pfanne einfetten nebenbei den Backofen auf 220° C vorheizen
- Die Masse in die Pfanne und dann in den Backofen geben
- Nach 2 bis 3 Minuten das Omelette aus dem Ofen nehmen
- Mit Preiselbeermarmelade füllen



TIPP:

Mit Staubzucker sieht und schmeckt es gleich viel besser

Getränkeempfehlung Bevande consigliate - Wine recommendation

Der Modra Frankinja
aus der blaufränkischen
Traube ist ein sehr trockener Wein mit voller,
dunkelroter Farbe und einem vollen Körper.

Der Laski Rizling ist ein weißer Prädikatswein.
Seine Spätlesen werden traditionell zu Süßspeisen serviert

Helle Biersorten: UNION Bier, UNION PILS und PREMIUM Bier
Mischgetränke: RADLER

Ost-West Menü

Ost		West	
1. Frühstück	2. Frühstück	3. Frühstück	4. Frühstück
5. Frühstück	6. Frühstück	7. Frühstück	8. Frühstück
9. Frühstück	10. Frühstück	11. Frühstück	12. Frühstück
13. Frühstück	14. Frühstück	15. Frühstück	16. Frühstück
17. Frühstück	18. Frühstück	19. Frühstück	20. Frühstück
21. Frühstück	22. Frühstück	23. Frühstück	24. Frühstück
25. Frühstück	26. Frühstück	27. Frühstück	28. Frühstück
29. Frühstück	30. Frühstück	31. Frühstück	32. Frühstück
33. Frühstück	34. Frühstück	35. Frühstück	36. Frühstück
37. Frühstück	38. Frühstück	39. Frühstück	40. Frühstück
41. Frühstück	42. Frühstück	43. Frühstück	44. Frühstück
45. Frühstück	46. Frühstück	47. Frühstück	48. Frühstück
49. Frühstück	50. Frühstück	51. Frühstück	52. Frühstück
53. Frühstück	54. Frühstück	55. Frühstück	56. Frühstück
57. Frühstück	58. Frühstück	59. Frühstück	60. Frühstück
61. Frühstück	62. Frühstück	63. Frühstück	64. Frühstück
65. Frühstück	66. Frühstück	67. Frühstück	68. Frühstück
69. Frühstück	70. Frühstück	71. Frühstück	72. Frühstück
73. Frühstück	74. Frühstück	75. Frühstück	76. Frühstück
77. Frühstück	78. Frühstück	79. Frühstück	80. Frühstück
81. Frühstück	82. Frühstück	83. Frühstück	84. Frühstück
85. Frühstück	86. Frühstück	87. Frühstück	88. Frühstück
89. Frühstück	90. Frühstück	91. Frühstück	92. Frühstück
93. Frühstück	94. Frühstück	95. Frühstück	96. Frühstück
97. Frühstück	98. Frühstück	99. Frühstück	100. Frühstück

Deutschland



Deutschland liegt in Mitteleuropa und hat neun Nachbarstaaten. Der volle Name lautet "Bundesrepublik Deutschland". Deutschland ist außerdem ein Bundesstaat, der sich aus 16 Bundesländern zusammensetzt, die Hauptstadt ist Berlin. Das Land hat ca. 84 Millionen Einwohner und die Währung ist €.

Die Amtssprache in Deutschland ist Deutsch. Gemeint ist damit das bundesdeutsche Hochdeutsch.

Es gibt aber neben Deutsch auch noch einige Minderheitensprachen wie z.B. Dänisch, Friesisch und Sorbisch. Weiteres gibt auch zahlreiche Dialekte. Hinzu kommen die Sprachen, die die Einwanderer sprechen, Türkisch, Polnisch, Russisch, Italienisch und Rumänisch.

Deutschland ist das wirtschaftsstärkste Land in Europa. Weltweit steht Deutschlands Wirtschaft an vierter Stelle.

Deutschlands Wirtschaft ist auf den Export ausgerichtet. Das bedeutet, dass sehr viele Waren ausgeführt, also in andere Länder verkauft werden. Mehrere Jahre war Deutschland sogar Exportweltmeister, so auch zwischen 2003 und 2008. Weil Deutschland so viel exportiert, ist die Wirtschaft allerdings auch abhängig von diesen Verkäufen ins Ausland.



Pixabay.com Foto di jiriposival0, in: href="https://pixabay.com/it/users/jiriposival0-1405884/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=3051937"

Durch kein anderes Land in der EU werden mehr Waren transportiert als durch Deutschland. Mit Lastern, mit der Bahn und mit Schiffen werden die Güter ins Land und durch das Land gebracht. Der Hamburger Hafen spielt dabei eine besondere Rolle. Er gilt als "Tor zur Welt". Jedes Jahr werden hier fast zehn Millionen Container umgeschlagen, das heißt von einem Transportmittel auf ein anderes gebracht, zum Beispiel von einem Containerschiff auf Lastwagen.

Vom Hamburger Fischmarkt bis zum Münchner Biergarten
Deutschland das Land der geographischen, kulturellen und sprachlichen Kontraste

Hamburg: Der Altonaer Fischmarkt ist ein öffentlicher Markt im Hamburger Stadtteil Altona-Altstadt. Er liegt in der großen Elbenstraße. Vor den Toren Hamburgs siedelten sich seit dem 16. Jahrhundert Fischer und Handwerker an.

Auf dem Markt wird nicht nur Fisch, sondern auch Obst und Gemüse verkauft. Der Markt öffnet um 5 Uhr und schließt um 9:30 Uhr, damit man die Ware nach Hause bringen kann und nachher die Kirche besuchen kann.

München: Mit rund 8.000 Plätzen ist der Hirschgarten der größte Biergarten Münchens, wenn nicht sogar der Welt. Die typische Brotzeit gehört zu einem Biergartenbesuch dazu und damit man sich's auch jeden Tag leisten kann, seine Maß im Biergarten zu trinken, darf man sich hier das Brot oder den Wurstsalat selber mitbringen - eine alte bayrische Biergartentradition - nur die Getränke und das Bier muss man kühl vom Wirt kaufen. Die hierfür vorgesehenen Krüge werden von den Gästen, traditionsgemäß, selbst gewaschen.



Pixabay.com

Foto di holzijue, in: https://pixabay.com/it/users/holzijue-8365436/?utm_source=link-attribution&utm_medium=referral&utm_campaign=image&utm_content=3237514

Roter Heringssalat

Zutaten

- 250 g Bismarckheringe (Abtropfgewicht)
- 250 g rote Beete, gegart
- 1-2 säuerliche Äpfel, ca. 200g
- 5-6 Gewürzgurken
- 1-2 Zwiebeln
- 100 g saure Sahne
- 200 g Schmand
- 4 EL Gurkenwasser
- 20 g Dill, gehackt
- 1 EL Senf
- 1 EL Distelöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Außerdem:

- Pellkartoffeln
- Eier, hartgekocht



Zubereitung:

1. Kartoffeln je nach Größe 30-40 Minuten und die Eier 10 Minuten kochen.
2. Äpfel schälen und in Macédoine (kleinwürfelig) schneiden.
3. Rote Beete schälen und in Alufolie verpackt im Ofen bei 200° Grad für ca. 30 Minuten weich garen oder man verwendet die bereits gegarte rote Beete aus dem Vakuumpack. Rote Beete ebenfalls in Macédoine schneiden.
4. Gewürzgurken in Macédoine und die Zwiebel in Brunoise (feinwürfelig) schneiden. Den Hering ebenfalls würfeln und alles in eine große Schüssel geben.
5. In einer weiteren Schüssel das Gurkenwasser mit Salz, Zucker, Pfeffer, Senf und Essig mischen, das Öl dazu schlagen. Nachher saure Sahne und Schmand unterheben, alles mit dem Salat vermischen und mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.
6. Den Salat mit den Kartoffeln und den halbierten Eiern anrichten.

Getränkeempfehlung
Vino consigliato - Wine recommendation

Riesling 2016 Sonnenuhr,
Weingut Schloss Lieser, Mosel-Rheinland-Pfalz

Insalata di aringhe rosse

Ingredienti

- 250 g di aringa di Bismarck (peso di scarico)
- 250 g di letti rossi, cotti
- 1-2 mele acidule, circa 200g
- 5-6 cetrioli per spezie
- 1-2 cipolle
- 100 g di panna acida
- 200 g di Schmand• 4 cucchiaini di cetriolo acqua
- 20 g di aneto, tritato
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di olio di cardo
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Inoltre:

- Patate
- Uova, bollite

Preparazione

1. Cuocere le patate per 30-40 minuti, a seconda delle dimensioni, e le uova per 10 minuti.
2. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti.
3. Sbucciare le barbabietole e cuocerle avvolte in un foglio di alluminio nel forno a 200 ° gradi per circa 30 minuti o utilizzare la barbabietola già cotta. Tagliare la barbabietola a cubetti.
4. Tagliate i cetrioli e la cipolla a brunoise come l'aringa e mettere tutto in una grande ciotola.
5. In un'altra ciotola, mescolare l'acqua cetriolo con sale, zucchero, pepe, senape e aceto, l'olio e mescolare bene. Dopo, aggiungere la panna acida e lo "Schmand" e mescolare tutto con l'insalata. Condire con sale, pepe e aneto.
6. Disporre l'insalata con le patate e le uova sode tagliate e a metà.



England



England erreicht eine Fläche von 242.910km² und hat 65,63 Millionen Einwohner. Die Hauptstadt ist London. In England wird englisch und regional auch Kornisch gesprochen.

Der längste Fluss ist der Severn mit 354 km Länge und Scafell Pike mit einer Höhe von 978 m.

Die Währung Englands ist das britische Pfund Sterling.

England grenzt an Wales und Schottland. Umgeben ist England von der irischen See im Westen, dem Ärmelkanal im Süden, der Nordsee im Osten und dem Atlantik im Südwesten.

der höchste Berg ist der

Wie sieht das Wetter aus?

England bekommt sein Wetter vom Atlantischen Ozean. Darum weht dort der Wind sehr stark, es gibt viel Regen und Nebel. Dafür wird es in England nicht besonders kalt.

Temperaturen unter 0 Grad Celsius sind selten, dafür ist es in den Wintermonaten meist feucht und neblig. Im März kann es schon angenehm warm wie im Frühling werden.

Besonderheiten von England:

- Cornwall

Cornwall ist eine Grafschaft an der rauen südwestlichen Spitze Englands. Sie bildet eine Halbinsel, die wilde Mooregebiete sowie Hunderte Sandstrände umfasst, die an der Landzunge Land's End zusammenlaufen. Die Südküste, auch kornische Riviera genannt, beherbergt malerische Hafendörfer wie Fowey und Falmouth. Die Nordküste ist von hohen Klippen und Badeorten gesäumt, darunter die für ihre Surfmöglichkeiten bekannte Stadt Newquay.



- Die Thermalquellen

Schon lange bevor die Römer nach Bath kamen und dort eines der bedeutendsten Bäder außerhalb von Rom errichten, war Bath bei den Bewohnern Britanniens wegen seiner heißen und heilsamen Quellen beliebt. Wer dem Römischen Bad heute einen Besuch abstattet, der bekommt einen Eindruck von der gewaltigen Größe des Badekomplexes und des Tempels der Minerva. Zwar ist es Besuchern heute nicht mehr möglich, in der heißen Quelle des römischen Bades von Bath zu baden, doch eine Therme aus dem 21.

Jahrhundert lädt dazu ein, die heilsame Kraft des Wassers in Bath vollkommen auszukosten.

- Der Eurotunnel

Der Eurotunnel verbindet Frankreich mit England. Der Eisenbahntunnel hat eine Länge von 50 Kilometern, wobei 38 Kilometer durchschnittlich 40 Meter unter dem Meer verlaufen. Dabei beträgt die Reisezeit nur 35 Minuten. Er ist eine Meisterleistung an Ingenieurskunst und wurde deshalb zum siebten Weltwunder der Moderne erkoren.



Stiltonsuppe mit Petersilie und Garnele

aus dem berühmten englischen
Blauschimmelkäse

Zutaten:

350 g Zwiebel(n)
2 EL Butter
2 TL Mehl
1 Liter Hühnerbrühe
250 g Käse (Stilton)
150 g Sahne
Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 Prise, Muskat, frisch gerieben
1 Bund Petersilie
5-6 Garnelen
Holzspieße



Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Dann die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten braten lassen. Das Mehl darüber stäuben, unterrühren und kurz mitbraten. Die Hühnerbrühe angießen und aufkochen lassen. Stilton fein zerkleinern, in die Brühe geben und so lange rühren, bis er sich ganz aufgelöst hat. Nun die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, viel Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersilie waschen, fein hacken und in die Suppe einrühren.

Als Dekoration eine Garnele verwenden. Garnelen unter Wenden 6-10 Minuten braten. Nach 3 Minuten Knoblauch und Zitrone dazugeben und mitbraten, dann je eine Garnele auf einen Holzspieß aufstecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Garnelen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Getränkeempfehlung Bevande consigliate - Wine recommendation

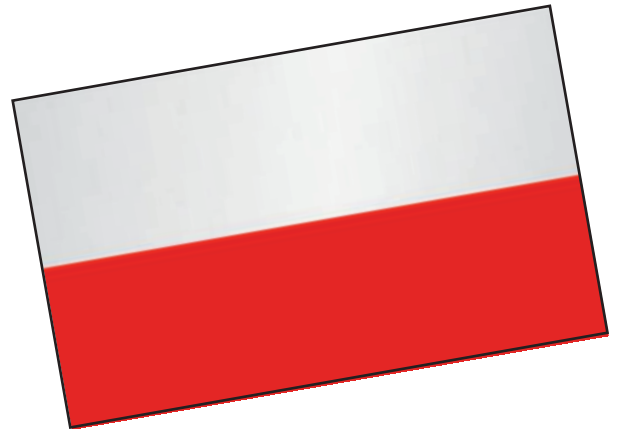
Porter, Plato 10-16, EBC 40-100 kastanienfarben, mahagonifarben,
tiefschwarz bis mokkafarben, IBU 20-40

Classic English Pale Ale, Plato 11-14, EBC 10-30, IBU 20-50

India Pale Ale (IPA) Plato 12-17, EBC 15-30, IBU 40-60

Polen

Eu-Mitglied seit	2004
Hauptstadt:	Warschau
Amtssprache:	Polnisch
Staatsform:	Republik
Regierungssystem:	Demokratie
Staatsoberhaupt:	Andrzej Duda
Regierungschef:	Mateusz Morawiecki
Einwohnerzahl:	38,43 Millionen



Pixabay.com

Krakau, Hauptplatz

Polnischer Mohnkuchen mit Erdnussbutter

für 1 Blech (30x40 cm)

Für den Mürbeteig:

400 g Mehl
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Butter

Für den Rührteig:

350 g Zartbitterkuvertüre
250 g Butter
4 Eier
200 g Zucker
100 g Mohnback

6 EL Milch

400 g Mehl

2 TL Backpulver

Außerdem:

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

350 g Erdnussbutter im Glas

100 g ganze, geschälte Mandeln



Zubereitungsschritte

Schritt 1/4

Für den Mürbeteigboden das Mehl mit Zucker und Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Sämtliche Zutaten mit einem Messer krümelig hacken und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Schritt 2/4

In der Zwischenzeit den Rührteig zubereiten. Hierfür 100 g Schokolade grob hacken und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vom Herd ziehen und leicht abkühlen lassen. Die Butter cremig rühren und nach und nach die Eier, den Zucker, den Mohnback und die Milch zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und mit der Schokolade abwechselnd unterrühren.

Schritt 3/4

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten, den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Bleches ausrollen und das vorbereitete Backblech damit auskleiden. Den Schokoladen-Mohn-Teig darüber verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Schritt 4/4

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vom Blech lösen. Vollständig erkalten lassen. Die restliche Kuvertüre in einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen und vorsichtig auf der Erdnussbutter verstreichen. Mit ganzen Mandeln belegen und trocknen lassen. Den Kuchen in Stücke geschnitten servieren.

Erdnusseis

140 g Erdnussbutter

100 g Zucker

1 Ei

200 ml Sahne

200 ml Milch

Zuerst Ei und Zucker schaumig rühren (lieber etwas länger als zu kurz) und dann die Erdnussbutter dazu mischen, bis es eine homogene Masse ergibt. Zum Schluss Sahne und Milch dazugeben und so lange vermischen, bis alles aufgelöst ist.

Wenn nur kalte Zutaten verwendet wurden, kann die Flüssigkeit sofort für ca. 30 – 40 min. in die Eismaschine gegeben werden ansonsten muss die Masse abkühlen.

Getränkeempfehlung
Bevande consigliate - Wine recommendation

Belvedere Vodka

Adoria Pinot Noir

Bracki Koźlak Dubeltowy

