

WAS WÜNSCHEN SIE, BITTE?

HAND – OUT

Plakatpräsentation zum Thema „Deutsch in Tschechien“ aus dem kulinarischen
Blickwinkel

(15.5.2010)

Die Speisen

Das Wetter und das Essen sind die Themen, die oft in den Gesprächen vorkommen. Ein französischer Schriftsteller sagt:

„Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826),

französischer Schriftsteller und Gourmet

Die Präsentation beschäftigt sich näher mit 4 Speisen aus dem deutschsprachigen Raum.

Weißwurst

ist eine helle Brühwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen. Das Fleisch wird nicht gepökelt, deshalb hat sie eine grau-weiße Farbe. Die Weißwürste lässt man 25min in heißem (70 Grad) leicht gesalzenem Wasser erwärmen. Die Weißwürste werden traditionell mit Senf, Brezel und Weißbier serviert.

Weißwurst –Salat

4 Würste, (Weißwürste)	1 kleine Gemüsezwiebel(n)
1 kl. Glas Zwiebel(n), (Silberzwiebeln)	½ Bund Petersilie
3 EL Senf, süßer	75 ml Essig (Weißwein)
150 g Radieschen	3 EL Öl
150 g Feldsalat	
150 g Gewürzgurke(n)	

Weißwurst in kochendes Wasser geben und 5 Minuten ziehen lassen (Topf vom Herd nehmen). Silberzwiebeln abtropfen lassen. Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl unterschlagen. Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Wurst etwas auskühlen lassen. Feldsalat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Gurken fein würfeln, Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Haut der Wurst abziehen. Wurst in Scheiben schneiden. Wurst, Radieschen, Feldsalat, Silberzwiebeln und Zwiebelringe mischen, Vinaigrette darüber gießen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Petersilie fein hacken und über den Weißwurst - Salat streuen.

Weißwürste in Tschechien

Die Weißwürste gewinnen bei den Tschechen immer größere Beliebtheit. Man kauft sie am meisten bei einem Metzger oder im Supermarket. In Tschechien serviert man sie mit den Kartoffeln. In einigen Familien werden sie zum Heiligen Abendessen serviert (anstatt Karpfen oder Fisch).

Spätzle

Die Spätzle galten ursprünglich als Essen der armen Leute. Die Spätzle waren billig herzustellen, vielseitig einsetzbar, nahrhaft und gut wiederaufbereitet. Heutzutage handelt es sich um eine beliebte Beilage zu manchen Speisen.

Spinat-Spätzle

250 g	Spätzle	Salz und Pfeffer
100 g	Blattspinat (TK)	1 Zehe/n Knoblauch
100 g	Champignons	80 g Käse (Gouda), gerieben
80 g	Kräuterbutter	

Spätzle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Blattspinat auftauen, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kräuterbutter erhitzen, Champignons und Spinat darin andünsten, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Dann die abgetropften Spätzle dazugeben und umrühren. Zum Schluss noch den Käse darüber streuen.

Spätzle in der tschechischen Küche

In Tschechien werden die Spätzle oft als Hauptgericht serviert. Z.B. mit einer Schinken – Käse - Soße oder mit dem Sauerkraut und der Zwiebel.

Brezeln

Die Brezeln kann man in den Bäckereien kaufen. Es gibt 2 Varianten - die salzige und die süße. Die salzigen Brezeln werden oft mit einer Weißwurst serviert aber auch zu anderen Speisen kann man sie bestellen. Es wird von einem Hefeteig hergestellt, der man dem Formen kurz in eine Breze – Lauge getaucht wird.

Schwäbische Laugenbrezeln

500 g	Mehl	2 TL	Salz
1 Würfel	Hefe	3 EL	Natron
250 ml	Milch, warme	1 Liter	Wasser
50 g	Butter		Salz, körniges

Aus Mehl, Hefe, Milch, Butter und Salz einen glatten, eher festen Teig kneten und in 10 Stücke teilen. Die Stücke zu runden Kugeln formen und diese unter einem feuchten Küchentuch ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach die Kugeln jeweils zu einem langen Strang mit sich verjüngenden Enden formen. Aus diesen Teigsträngen wird nun die Brezel geschlungen. Darauf für die Brezellauge 3 EL Natron und 1 Liter Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. In die noch heiße Lauge werden mit einem Schaumlöffel oder ähnlichem die Brezelteiglinge für ca. 5 Sekunden getaucht. Die Brezeln werden daraufhin auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und mit einem scharfen Messer an der dicksten Stelle längs eingeschnitten, mit körnigem Salz bestreut und bei 180°C 30 Minuten gebacken.

Brezeln in Tschechien

Die Brezeln lassen sich heutzutage auch in den tschechischen Supermärkten kaufen. Sie werden vor allem in Kaufland sowohl als frisch gebackene als auch tiefgefrorene angeboten. Die frischen schmecken wirklich lecker!

Fondue

Das Fondue ist Gericht aus dem schweizerischen Raum. Das Gericht ist ursprünglich aus geschmolzenem Käse, ein bisschen Wein und Mehl zubereitet. Die erwärmte Schüssel mit der Mischung gibt man in die Tischmitte. Die Teilnehmer stecken Brotstückchen auf eine lange Gabel halten diese in den flüssigen Käse und führen kreisende Bewegungen aus, bis das Brot damit überzogen ist. Diese Tradition bleibt mit verschiedensten Variationen bis heute. Anstatt Käse lässt man hier auch die Schokolade auflösen und anstatt Brotstückchen verwendet man Obst.

Schweizer Fondue

400 g	Käse (Greyerzer), gut gelagert	2 cl	Kirschwasser
400 g	Käse (Freiburger Vacherin)	wenig Pfeffer	
4 dl	Wein, weiß, trocken		Paprikapulver
1 EL	Speisestärke (Maizena)		Muskat
1	Knoblauchzehe(n), geschält (wir nehmen meist mehr)		Brot (Pariserbrot)

Als erstes das Brot in Mundgerechte Stücke schneiden, Pariserbrot deshalb, weil man so an jedem Stück etwas Rinde hat. Das Brot braucht man um es dann im Fondue zu tauchen. Anstelle von Brot lieben unsere Kinder kleine Kirschtomaten oder Wienerli in Rädli geschnitten. Dann die beiden Käsesorten an der Röstiraffel reiben, oder in kleine Würfel schneiden und ins Caquelon geben. Welches man vorher mit der Knoblauchzehe ausgerieben hat, der Knoblauch bleibt im Fondue drin und schmeckt dann später auch hervorragend. Wir nehmen deshalb meistens mehrere Zehen damit sicher jeder 1 bekommt. Dann das Maizena mit etwas Wein verrühren und zum Käse geben, restl. Wein ebenfalls dazugeben. Unter häufigem Rühren wird der Käse nun langsam bei eher kleiner Hitze zum Köcheln gebracht. Wenn der Käse schön zerlaufen ist, kommt dann noch das Glas Kirsch dazu und es wird mit Pfeffer, Paprika und etwas Muskat abgeschmeckt. Mit einem Brotstückchen probieren, ob es würzig genug ist. Wie viel Gewürz es braucht, hängt stark von der Reife des Käses ab. Wenn das Fondue dann die Cremigkeit erreicht hat die man will, kann man noch eine Messerspitze Natron dazugeben, das macht das ganze sehr luftig und leichter verträglich. Dann das Fondue sofort aufs Rechaud stellen und gleich mit Brotrühren beginnen.

Fondue in Tschechien

In Tschechien ist die Variante mit Schokolade bei den Firmenpartys zu sehen. Die tschechische Variante gewinnt ständig an Beliebtheit.

Quellen:

<http://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fwurst> (7.5.2010)

<http://www.spaetzle.de/> (9.5.2010)

<http://www.brezel-baecker.de/> (9.5.2010)

<http://fondue.a4.cz/> (9.5.2010)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Fondue> (9.5.2010)

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1007301205851878/Weisswurst-Salat.html>
(14.5.2010)

<http://www.chefkoch.de/rezepte/444651136596131/Spinat-Spaetzle.html> (14.5.2010)

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1160331222165315/Schwaebische-Laugenbrezeln.html> (14.5.2010)

<http://www.chefkoch.de/rezepte/556641153485337/Schweizer-Fondue.html>
(14.5.2010)