

Тема уроку: «**Німецька їжа**».

Deutsche Spezialitäten

Mit dem Trend, regionale Produkte zu kaufen, rücken auch Rezepte für deutsche Spezialitäten wieder in den Vordergrund. Vor der eigenen Haustür und übers ganze Land verteilt gibt es köstliche Gerichte mit lokalen Produkten zu probieren. Gourmets müssen für außergewöhnlichen Genuss nicht nur in die Ferne schweifen.

Deutsche Spezialitäten: ein genauer Blick

Ein genauer Blick auf deutsche Spezialitäten eröffnet eine riesige Vielfalt von Rezepten, die weit entfernt sind vom Sauerkraut-Klischee. Während in Küstennähe gern [Fisch](#) und Krabben (eigentlich Nordsee-Garnelen) gegessen werden, verspeist man im südlicheren Deutschland mit Vorliebe Fleisch- und Wurstgerichte.

Deutschland verfügt über rund 1.500 Wurstsorten und über 300 Brotsorten, um die uns so manches Land beneiden mag.

Als warme Beilage sind Kartoffeln in verschiedensten Variationen beliebt. Eine Tendenz zum Deftigen darf man vielen deutschen Spezialitäten in ihrer Originalversion nachsagen. Die Gastroszene inszeniert "Futtern wie bei Muttern" auf Top-Niveau und interpretiert deutsche Spezialitäten längst in zeitgemäß leichteren Zubereitungsarten

Rheinischer Sauerbraten

Ein sehr beliebter Klassiker unter den deutschen Spezialitäten ist Rheinischer Sauerbraten – ein geschmortes Fleischgericht aus gebeiztem Rindfleisch (ehemals mit Pferdefleisch) mit einer pikant-aromatischen dunklen Sauce, die typischerweise Rosinen enthält. Der Rheinische Sauerbraten braucht Zeit. Das Rindfleisch wird zwei bis drei Tage vor der Zubereitung in eine Marinade aus Essig, Wein, Suppengrün und Gewürzen gelegt. Nelken, Rosinen und Wachholderbeeren geben dieser Spezialität einen unverwechselbar säuerlich-süßlichen Geschmack. Klassische Beilagen sind [Kartoffelklöße](#) mit Apfelmus, aber auch Salzkartoffeln oder Rotkohl passen gut dazu.

Pannfisch

Wer seinen Urlaub in Norddeutschland verbringt, muss zumindest einmal Fisch gegessen haben. Für den beliebten Pannfisch werden mehrere Sorten wie Rotbarsch, Kabeljau oder auch Dorsch verwendet. [Pannfisch](#) diente ursprünglich zur [Resteverwertung](#). Doch mit seiner delikaten Senfsauce hat sich das Gericht schnell zur Spezialität entwickelt, die zubereitet wird, weil's schmeckt und nicht nur, weil die entsprechenden Rest zur Verfügung stehen. Übrigens: Pannfisch funktioniert als nette Abwechslung auch mit Lachs.

Leipziger Allerlei

Das Leipziger Allerlei war ein Arme-Leute-Essen und als solches von der Leipziger Stadtregierung im frühen 19. Jahrhundert sogar verordnet, um den Reichtum der Stadt vor den Steuereintreibern zu verschleiern. Die Spezialität enthält viele Gemüsesorten wie Erbsen, Bohnen, Karotten, Blumenkohl und

Spargel. Bei der typischen weißen Sauce handelt es sich um eine Mehlschwitze, die mit Sahne angereichert werden kann. Traditionell wird das Gericht mit einheimischen Krebsen und Morcheln gegessen. Alternativ passen auch Garnelen.

Königsberger Klopse

Königsberger Klopse sind eine ostpreußische Spezialität. Üblicherweise aus Kalbshackfleisch hergestellt, können sie aber auch Schweine- und Rinderhackfleisch enthalten. Kleingeschnittene [Sardellen](#) geben dem Fleischteig eine besondere Würze, sind aber kein Muss. Die Klopse werden in Brühe gegart und dann in einer hellen Sauce mit Kapern serviert. Eine frische Note erhält die Sahnesauce durch Zitronensaft oder Zitronenschale. Besonders gut schmecken Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Roter Bete.

Zwiebelkuchen

Der Herbst ist in vielen Gebieten Deutschland Zwiebelkuchenzeit. In Rheinland-Pfalz, Franken und in Rheinhessen werden an den Weinfesten große Bleche voller [Zwiebelkuchen](#) gebacken. Getrunken wird dazu der neue Wein: Der Federweißer. Die Verwandtschaft des Zwiebelkuchens zu Flammkuchen ist offensichtlich. Doch werden beim Zwiebelkuchen die Zwiebeln, bevor sie auf den Teig kommen, in Fett geröstet und mit den anderen Zutaten wie Sauerrahm oder Schmand sowie Eiern vermengt. Diese Mischung wird zusammen mit Speck auf einem [Hefeteig](#) ausgebacken. Zur besseren Bekömmlichkeit wird der Belag vor dem Backvorgang mit Kümmel abgeschmeckt.

Frankfurter Grüne Sauce

Die Frankfurter lieben ihre „Grie Soß“. Die kalte Sauce wird mit sieben Kräutern zubereitet: Borretsch, [Kerbel](#), Kresse, [Petersilie](#), Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Als Basis dienen saure Sahne, Essig und Öl. Zusätzlich zu den Kräutern enthält sie auch noch hart gekochtes Eigelb. Gegessen wird die [Grüne Sauce](#) zu gekochten Kartoffeln und Tafelspitz. Die Saison für die hessische Spezialität beginnt am Gründonnerstag und dauert bis zum ersten Frost im Herbst.

Schwarzwälder Kirschtorte

Ein bekanntes Kuchen-Dessert aus Deutschland ist die Schwarzwälder Kirschtorte. Wichtige Zutaten sind die Schoko-Biskuitböden, die mit Kirschen belegt werden. Außerdem gehören viel Sahne und Schokostreusel zu jeder Schwarzwälder Kirschtorte. Eine gute Portion Kirschwasser ist unverzichtbar: Je nach Laune kann der Biskuitboden damit beträufelt oder darin ertränkt werden.

Mehr als Bier

Neben einer Vielfalt an Biersorten hat Deutschland Weine auf höchstem Niveau zu bieten. Diese stammen beispielsweise von der Mosel, aus Rheinhessen, der Pfalz oder Baden-Württemberg. Riesling ist die am weiteste verbreitete Rebsorte in Deutschland. Nachdem Deutscher Wein lange Zeit belächelt wurde, hat sich seine Qualität in den letzten Jahren deutlich verbessert. Heute wird er auch außerhalb Deutschlands in vielen guten Restaurants angeboten.

Essgewohnheiten

In Deutschland sind die Portionen vergleichsweise groß. Zu Fleisch, Geflügel oder Fisch wird eine sättigende Beilage, meist aus Kartoffeln, gereicht. **Morgens** Während in vielen anderen Ländern morgens nicht viel gegessen wird, gehört hierzulande das [Frühstück](#) zu den drei Haupt-Mahlzeiten. Neben Kaffee, dem Lieblingsgetränk der Deutschen, gehören Brötchen oder Brot auf den Frühstückstisch. Während das Butterbrot aus dem Norden kommt, essen die Süddeutschen gerne Brötchen oder Semmeln.

Mittags Lange Zeit war das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit des Tages, allerdings nimmt es aufgrund veränderter Arbeitszeiten und Lebensgewohnheiten an Bedeutung ab. In der Kantine essen die Deutschen übrigens am liebsten Schnitzel mit Pommes.

Abends Traditionell wird abends eine kalte Brotzeit gegessen. Da dies jedoch oft die einzige Mahlzeit im Familienkreis ist, wird inzwischen abends häufiger etwas Warmes serviert.

Переклад

Німецькі страви

З тенденцією купувати регіональні продукти, рецепти німецьких спеціальностей знову виходять на перший перший кут. На власному порозі і розкидані по всій країні, є смачні страви з місцевими продуктами за смаком. Гурманам не просто доведеться блукати вдалину для виняткового задоволення.

Німецькі спеціальності: близький погляд

Пильний погляд на німецькі страви відкриває величезну різноманітність рецептів, які далекі від кліше квашеної капусти. У [той час](#) як риба і краби (насправді креветки Північного моря) часто їдять біля узбережжя, м'ясні і ковбасні страви їдять на півдні Німеччини з перевагою. Німеччина має близько 1500 видів ковбас і більше 300 видів хліба, яким багато країн можуть заздрити.

Картопля в різних варіаціях популярна як тепле гарнір. Про тенденцію до дефтигену можна сказати багатьом німецьким спеціальностям в оригінальній версії. Гастро-сцена влаштовує «їжу, як з горіхами» на вищому рівні і давно інтерпретує німецькі спеціальності сучасними легшими способами приготування.

Рениш кислий смажений

Дуже популярною класикою серед німецьких страв є кисла печеня Rhenish – буйне м'ясне блюдо, виготовлене з маринованій яловичини (раніше з кінського м'яса) з пряно-ароматним темним соусом, який зазвичай містить родзинки. Кисла печеня rhenish займає багато часу. Яловичину поміщають за два-три дні до приготування в маринад з оцту, вина, супної зелені і спецій. Карнації, родзинки і ягоди ялівцю надають цій спеціальності безмовно кисло-солодкий смак. Класичними гарнірами є [картопляні вареники з](#)

[яблучним](#) соусом, але також добре підійде соляна картопля або червона капуста.

Панфіш (Ев)

Ті, хто проводить свою відпустку на півночі Німеччини, повинні були їсти рибу хоча б один раз. Для популярного паннфіша використовуються кілька сортів, таких як червона рибка, тріска або тріска. [Паннфіш спочатку використовувався для рєшти води](#). Але з його ніжним гірчичний соус, блюдо швидко стало спеціальністю, яка готується, тому що вона добре смакує, і не тільки тому, що решта доступна. До речі: Паннфіш працює як приємна зміна також з лососем.

Лейпциг Аллерлей

Лейпциг Аллерлей був бідною їжею людей і таким навіть декретував міський уряд Лейпцига на початку 19 століття, щоб замаскувати багатство міста від збирачів податків. Спеціальність включає в себе багато овочів, таких як горох, квасоля, морква, цвітна капуста і спаржа. Типовим білим соусом є борошняний піт, який можна збагатити вершками. Традиційно страву їдять з рідними крабами і морсами. Крім того, креветки також підходять.

Кенігсбергер Клопсе

Кенігсбергер Клопсе — східно-прусська спеціальність. Зазвичай виготовляються з телячого фаршу, проте вони також можуть містити свинячий і яловичий фарш. Дрібно [нарізані анчоуї надають](#) м'ясному тісту особливу приправу, але не обов'язково. Грудочку варимо в бульйоні, а потім подаємо в легкому соусі з каперсами. Вершковому соусу дається свіжа нота лимонним соком або лимонною цедрою. Особливо добре смакують Кенігсбергер Клопсе з солоною картоплею та буряком

Цибулевий торт

Осінь - час цибулевого торта в багатьох районах Німеччини. У Рейнланд-Пфальц, Франконії та Рейн-Гессе на винних фестивалях випікають великі тарілки, повні цибулевих тістечок. Нове вино п'ють: пір'я біле. Зв'язок цибулевого торта з полум'яний торт очевидний. Але в цибулевому торті цибуля обсмажується в жирі, перш ніж вони прийдуть на тісто і змішуються з іншими інгредієнтами, такими як сметана або шманд і яйця. Ця суміш запікається разом з беконом на [дріжджове тісто](#). Для кращої засвоюваності начинку смакують з кмину перед випічкою.

Франкфурт зелений соус

Люди Франкфурта люблять свій "Соус Грі". Холодний соус готується з сімома травами: боражем, [червілем](#), кресом, [петрушку](#), сутенерством, соррелом і пиздами. Основою є сметана, оцет і олія. Крім трав, в ньому також містяться варені яєчні жовтки. Зелений [соус їдять](#) з вареною картоплею і стільними топами. Сезон за гесівської спеціальністю починається в Маунді четвер і триває до перших заморозків восени.

Чорний ліс вишневий торт

Відомий десерт торт з Німеччини - це вишневий торт "Шварцвальд". Важливими інгредієнтами є шоколадні бісквітні днища, які покриті вишнями.

Крім того, багато кремових і шоколадних посипок є частиною кожного вишневого торта Black Forest. Хороша порція вишневої води незамінна: в залежності від настрою бісквітна підлога може бути мряка або потонути в ній.

Більше, ніж пиво

На додаток до різноманітного пива, в Німеччині є вина, які можна запропонувати на найвищому рівні. Вони походять, наприклад, з Мозель, з Рейн Гессе, Пфальц або Баден-Вюртемберг. Рислінг є найбільш широко використовуваним сортом винограду в Німеччині. Після тривалого висміювання німецьке вино значно покращилося за останні роки. Сьогодні він також пропонується за межами Німеччини в багатьох хороших ресторанах.

Звички харчування

У Німеччині порції порівняно великі. Насичене гарнір, як правило, з картоплі, додають в м'ясо, птицю або рибу.

Вранці в той час як в багатьох інших країнах не так багато їдять вранці, в цій країні [сніданок](#) є одним з трьох основних прийомів їжі. Окрім кави, на столику для сніданків подають улюблений напій німців, булочки або хліб. Поки метелик походить з півночі, південні німці люблять їсти булочки або булочки.

Обідня перерва була найважливішою їжею дня, але вона зменшується через зміну робочого часу і способу життя жителів. У їні, до речі, німці вважають за краще їсти шніцель з картоплею фрі.

Традиційно ввечері їдять холодний обід. Однак, оскільки це часто єдина трапеза в сімейному колі, щось тепле зараз подається частіше ввечері.

Д/З. Ознайомитися з німецькою їжею.