

Sznycel, strucla i bawarka

Kuchnia niemiecka to potrawy zróżnicowane pod względem terytorialnym. Kraj ten dzieli się na kilka specyficznych obszarów, których mieszkańcy upodobali sobie dania przygotowywane z charakterystycznych, lokalnych składników.

Jednym z landów znanych z obfitych, tradycyjnych posiłków jest Bawaria. To górską krainą, gdzie królują smaczne kiełbasy oraz znakomite sery i wyroby mleczarskie. Na stole nie może zabraknąć także piwa, które jest spożywane w dużych ilościach. Bawaria słynie z hucznego świętowania piwnych dożynek, czyli Oktoberfest. Piwo o wielu smakach jest napojem podawanym do większości potraw mięsnych.

Na północy Niemiec, na stołach królują dania rybne i potrawy przyrządzane z owoców morza. Trzeba by tutaj wymienić małże doprawiane ziele angielskim, odrobinią czosnku a do tego żytni chleb i obowiązkowo białe wino. To, obok piwa, drugi spożywany najczęściej przez naród niemiecki trunk. I w tym przypadku mamy do czynienia z wieloma rodzajami win, w zależności od regionu i serwowanych dań. Na uwagę smakoszy zasługują także dania z okolic Frankonii i Turyngii oraz Nadrenii, Szwabii i Saksonii.

Mięsna obfitość

Kuchnia niemiecka obfituje w potrawy mięsne, często bardzo kaloryczne. Są to jednak dania smaczne, a ich popularność wynika z prostoty i zamiłowania do zwyczajnych smakołyków, jak boczek, ziemniaki, kapusta czy golonka. Czasami zaskakuje niecodzienny sposób łączenia składników, jednak Polaków to dziwić nie powinno, bo nasze jedzenie jest podobne do tego z zachodniej granicy – przecież i myjemy dużo mięsa, a zwłaszcza schabowego z zasmażaną kapustą.

Co prawda zupy nie należą do niemieckich przysmaków, ale i one pojawiają się w tutejszej kuchni – najpopularniejsza jest zupa kartoflana, tak zwana gulasch-suppe, która przywędrowała do Niemiec z Węgier oraz bulion z knedlami i zupa piwna. Smakowitym zwieńczeniem posiłku powinno być słodkie co nieco. Niemiecką specjalnością jest ciasto z jabłkami podawane zwykle na gorąco oraz pączki berlińskie.

Salatka z ziemniaków

Składniki: 75 dag ziemniaków gotowanych w mundurkach, 3 ugotowane jajka na twardo, 50 ml śmietanki, 2-3 łyżki octu estragonowego, pęczek drobno posiekanego kopru, 10 dag majonezu, sól, pieprz
Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę średniej wielkości. Jajka obrać, pokroić w drobną kostkę i wymieszać z ziemniakami. Dodać koperek, śmietankę i ocet. Odstawić na 10 minut. Następnie dodać majonez, delikatnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku.

Odstawić na 15 minut, po czym wyłożyć do salaterki i posypać koperkiem. Podawać do mięsa z grilla lub pieczonego.

Solone jajka (przysmak berliński)

Składniki: 12 jaj, 10 dag soli, łyżka ziaren pieprzu, łyżka ziaren gorczycy, 2 goździki, 2 cebule, 2 liście laurowe, olej, musztarda, ocet winny, tabasco do smaku

1½ litra wody zagotować z przyprawami i pozostawić do ostygnięcia. W drugim naczyniu ugotować jajka (10 minut) razem z obraną ce-

bulą. Po ugotowaniu zalać zimną wodą. Następnie drewnianą łyżką delikatnie potłuc ich skorupki, nie zdejmując ich z jajek. Jajka ułożyć w szklanym naczyniu i zalać przygotowaną wcześniej zimną solanką. Zostawić przynajmniej na 2 dni. Przed spożyciem jajka obrać, przeciąć na połowę, wyjąć żółtko. Na dno wgłębienia w białku włożyć drobno pokrojoną cebulę wymieszaną z musztardą, octem winnym, olejem i tabasco, a na to ułożyć żółtko wypukłą stroną na zewnątrz. Przekąskę podawać z ciemnym pieczywem.

Pieczeń po bawarsku z plackami ziemniaczanymi

Składniki: 500 ml jasnego piwa, 20 dag mąki pszennej, liść laurowy, ziele angielskie, tymianek, czosnek, 3 jajka, 2 pory, 2 cebule, 3 marchewki, seler, natka pietruszki, smalec, 1 kg schabu, 1 kg ziemniaków, sól, pieprz

Mięso oprószyć przyprawami i obsmażyć na smalcu. Następnie, na tej samej patelni usmażyć pokrojone warzywa. Do brytfanny natłuszczonej smalcem wrzucić warzywa, położyć pieczeń i przysypać resztą warzyw. Dodać piwo i upiec w temperaturze 180 °C około 40 minut.

Placki ziemniaczane: ziemniaki, cebulę i czosnek zetrzeć na tarce. Dodać mąkę i jajka, doprawić solą i pieprzem. Dodać zioła. Smażyć na smalcu. Placki obłożyć warzywami i mięsem.

Kartoflanka berlińska

Składniki: 20 dag boczku wędzonego ze skórą, 30 dag obranych ziemniaków, cebula, pół pęczka majeranku, 750 ml rosółu, po 10 dag marchwi i selera, 5 dag porów, 250 ml słodkiej śmietanki, pieprz, sól

Z boczku zdjąć skórę. Pokroić go w kostkę i wysmażyć razem ze skórą na patelni. Ziemniaki i cebulę pokroić w kostkę, dodać do wysmażonego boczku i wymieszać. Przełożyć do garnka, zalać rosółem. Wrzucić związane łodygi majeranku (po uprzednim zdjęciu listków). Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez 25 minut. Przygotowane jarzyny pokroić w grubą kostkę, wrzucić do zupy – gotować 10 minut. Z zupy wyjąć łodygi majeranku i skórę z boczku. Zupę przecedzić. Ziemniaki, boczki i niedogotowane warzywa zemleć w maszynce z sitkiem średniej wielkości. Zmieloną masę połączyć z odcedzoną zupą, wymieszać ze śmietanką i zagotować stale mieszając. Doprawić pieprzem, solą, posypać majerankiem. Podawać z grzankami z pokrojonej w kostkę bułki.

Pichelsteiner

Składniki: 50 dag mieszanego mięsa (wołowina, cielęcina, wieprzowina), 2 cebule, łyżka masła, 4 marchewki, seler, główka kapusty, 75 dag ziemniaków, liść laurowy, sól, pieprz

Mięso pokroić w kostkę, doprawić solą i pieprzem. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę, a oczyszczone jarzyny w grubą kostkę. Cebulę zeszklić na maśle, dodać mięso i dusić przez 5 minut. Jarzyny wyłożyć na mięso, zalać gorącą wodą, dodać liść laurowy. Potrawę dusić na wolnym ogniu przez 90 minut. W razie potrzeby dolać wody. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z wiejskim chlebem.

Spätzle – frankońskie kluski skrobane

Składniki: 25 dag mąki, 3 jajka, 125 ml mleka, sól

Podstawowe składniki wyrabiać łyżką drewnianą, dopóki nie pojawią się pęcherzyki powietrza. W dużym garnku zagotować 2 litry osolonej wody. Część ciasta wyłożyć na mokrą drewnianą deskę, na grubość 0,5 cm. Mokrą łyżką do przewracania kotletów zeszkrobywać cienkie

paski ciasta bezpośrednio do wrzątku. Przy nakładaniu nowej porcji ciasta, deskę i łyżkę zwilżać wodą. Ugotowane kluski przelać zimną wodą. Podawać do duszonego mięsa lub pieczeni.

Pieczona golonka z kapustą

Składniki: 2 świeże, duże golonki wieprzowe, 75 dag kwaśnej kapusty, 2 duże kwaskowate jabłka, 3 łyżki smalcu, cebula, kilka ziaren jałowca, liść laurowy, ziemniak, sól, pieprz

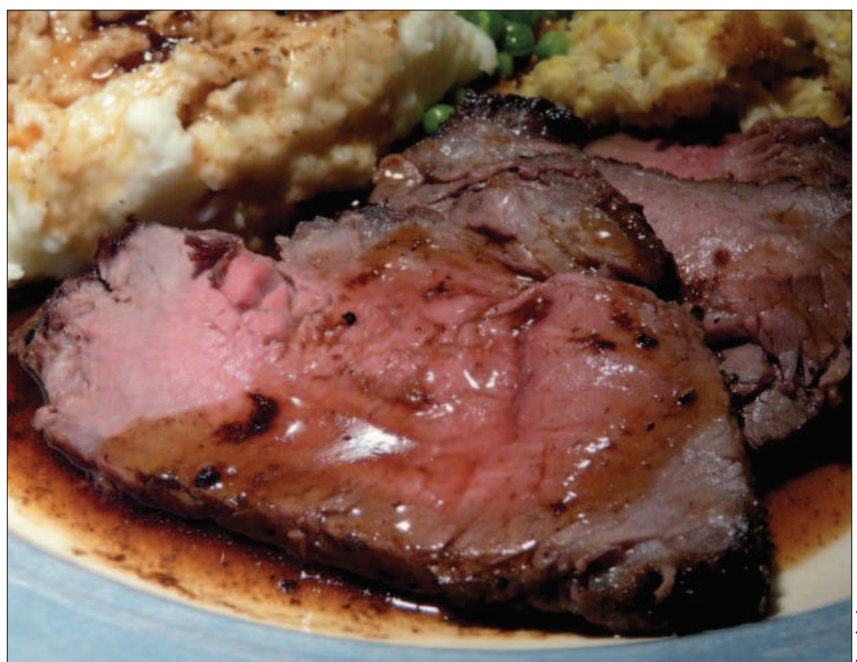
Skórkę golonki naciąć skośnie w kratę. Golonkę włożyć do słonej, gorącej wody, gotować 15 minut w celu wytopienia części tłuszczu. Następnie osączyć na papierze, dobrze natrzeć solą i położyć w piekarniku nagrzanym do 250 °C na kratkę, pod którą należy postawić blachę do zbierania tłuszczu. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 190 °C. Piec przez 2 godziny często obracając. Jabłka obrać, wypestkować i poszatkować. Następnie dusić na smalcu razem z drobno pokrojoną w kostkę cebulą. Dodać kapustę i trochę wody pozostałej po ugotowaniu golonki. Gotować do miękkości razem z liściem laurowym i jałowcem. Wyjąć przyprawy, zetrzeć do kapusty suro-

wy ziemniak, przyprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować. Kapustę wyłożyć na półmisek, położyć na niej golonkę. Podawać z puree z ziemniaków i grochu oraz z piwem.

Wieprzowina w sosie piwnym

Składniki: 1 kg niezbyt tłustego schabu karkowego, sól, grubo mielony czarny pieprz, 500 ml jasnego piwa, marchewka, pietruszka, pół selera korzeniowego, 2 czubate łyżeczki gęstego przecieru pomidorowego, łyżeczka mąki ziemniaczanej, sok z cytryny lub ocet winny

Mięso dokładnie umyć, natrzeć solą i pieprzem. Do dużego rondla wlać piwo, włożyć mięso wieprzowe, dodać obrane, umyte i drobno pokrojone warzywa oraz przecier pomidorowy. Gotować około 1 godziny na małym ogniu, pod niezbyt szczelnym przykryciem. Ugotowane, miękkie mięso wyjąć z rondla, wywar przecedzić przez gęste sito i dodać do niego mąkę ziemniaczaną zmieszaną z małą ilością zimnej wody. Sos zagotować, ciągle mieszając, a gdy zgęstnieje, dodać sok z cytryny lub ocet winny do smaku. Przyprawić solą i grubo mielonym pieprzem. Mięso pokroić w plasty,



Podstawą niemieckiej kuchni jest mięso

for. Archiwum

włożyć do sosu i jeszcze raz szybko zagotować

Sznycel cielęcy holsteiner

Składniki: 60 dag cielęciny bez kości (najlepiej z udźca), 6 łyżek masła, 5 jajek, tłuszcz do smażenia, mąka i tarta bułka do panierowania, łyżeczka posiekanego szczypiorku, sól, cząstki cytryny
Mięso oczyścić z błon i pokroić na cztery plastry w poprzek włókien. Rozbić tłuczkiem, uformować kotlety. Posolić je, obtoczyć w mące, jednym roztrzepanym jajku oraz tartej bułce, a potem usmażyć na gorącym tłuszczu na złoty kolor. Zmniejszyć ogień, dodać 2 łyżki masła i dosmażyć. Na drugiej patelni rozgrzać dwie łyżki masła, usmażyć 4 sadzone jajka. Sznycele ułożyć na ogrzanych talerzach, na każdym położyć jajko, kawałek pozostałego masła, cząstkę cytryny, posypać szczypiorkiem. Sznycele podawać z ziemniakami puree i marchewką z groszkiem. Pasuje do nich także zielona sałata ze śmietaną.

Żebra po kasselsku

Składniki: 75 dag żeber mięsistych wędzonych, pęczek włoszczyzny, pomidor, cebula, sos pieczeniowy z paczki (odrobina), łyżka musztardy, świeżo zmielony pieprz
Mięso opłukać i wytrzeć do sucha. Włożyć do żeliwnej brytfanny, przykryć i dusić przez 60 minut. Następnie zalać 2 szklankami wody, dodać drobno pokrojone warzywa, ćwiartki pomidora i pokrojoną w kostkę cebulę. Dusić przez kolejne 45 minut, następnie przez 15 minut dopiec bez przykrywk. Zlać sos, wymieszać z odrobiną sosu pieczeniowego, przyprawić musztardą i pieprzem.
Rada: Jeśli przed zapiekaniem bez przykrywk posypie się mięso odrobiną cukru, będzie bardziej chrupiące. Podawać z ziemniakami puree i kiszoną kapustą na ciepło. Inne wariacje to duszenie z suszonymi grzybami lub z czerwonym winem (zamiast szklanki wody dodać szklankę czerwonego wina).

Marynowana pieczeń wołowa

Składniki: 1,5 kg wołowiny na pieczeń, 20 dag boczku wędzonego, olej, 2 marchewki, korzeń pietruszki, pół pora, duża cebula, 500 ml czerwonego wina, 250 ml śmietany 30%, 50 g schłodzonego masła

marynata: 250 ml octu winnego 6%, 2 marchewki, korzeń pietruszki, pół pora, seler, duża cebula, 20 liści laurowych, 20 ziaren jałowca, 20 ziaren pieprzu, 5 goździków, mieszanka przypraw i suszonych ziół – po łyżeczce tymianku, kolendry ziarnistej i pieprzu ziarnistego, 20 ziaren jałowca, 4 liście laurowe, 4 goździki, skórka z ćwiartki cytryny pokrojona w cienkie paski

Przygotowanie tej świątecznej pieczeni wymaga nieco czasu, gdyż mięso musi dojrzewać przez co najmniej dwa dni w zaprawie z octu, warzyw i przypraw.

Warzywa grubo pokroić, dodać pozostałe składniki, ocet i 500 ml wody. Mięso oczyścić, włożyć do głębokiego naczynia i zalać marynatą tak, żeby było całkowicie przykryte. Pozostawić w chłodnym miejscu na dwa, trzy dni. W tym czasie kilka razy je odwracać. Zamarynowane mięso wyjąć, osuszyć i natrzeć solą. Warzywa do duszenia pokroić w kostkę. W brytfannie lub dużym garnku rozgrzać olej, dodać pokrojony boczek i mięso. Lekko zrumienić ze wszystkich stron. Dodać warzywa, wino, 250 ml płynu z marynaty i mieszaną przypraw (najwygodniej w płóciennym woreczku). Na mięso położyć kawałki masła, przykryć i dusić powoli przez około 2 godziny (do miękkości mięsa). Wyjąć gotową pieczeń i woreczek z przyprawami, do brytfanny wlać powoli, mieszając, śmietanę i zagotować. Powstały sos zmiksować i nieco wygotować. Mięso pokroić na cienkie plastry, a sos podać oddzielnie.

Strucla drezdeńska

Składniki: 75 dag mąki, łyżeczka soli, 15 dag cukru, 30 dag masła,

15 dag rodzynków, 20 dag migdałów, 5 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej, ok. 20 dag kandyzowanej skórki cytrynowej, 5 łyżek rumu, 7 dag drożdży, cukier waniliowy, skórka starta z 1 cytryny, 250 ml mleka, masło do wysmarowania formy, 5 dag masła do polania i cukier puder do posypania strucli
Mąkę przesiać do miski. Na środku zrobić wgłębienie, wlać do niego drożdże rozrobione z 4 łyżkami mleka i odrobiną cukru. Zostawić do wyrośnięcia. Po podwojeniu objętości drożdży, dodać resztę letniego mleka. Zagnieść ciasto dodając cukier, cukier waniliowy, sól, ogrzane masło i skórę otartą z cytryny. Następnie wyrobić ciasto bijąc je drewnianą łyżką, dopóki nie pojawią się pęcherzyki powietrza.

Dodać posiekaną kandyzowaną skórę pomarańczową i cytrynową, obrane ze skórki i posiekane migdały, rodzynki oraz rum. Dobrze wymieszać i zostawić ciasto na 15 minut w ciepłym miejscu. Ciasto rozłożyć w formie prostokąta 30x40 cm na posypanej mąką stolnicy. Podnieść nieco obie, dłuższe strony ciasta, następnie jedną z nich podwinąć w kierunku środka formując w ten sposób struclę. Przykryć czystą ściereczką, zostawić na 15 minut. Ciasto włożyć do średnio nagrzanego piekarnika na około 40-50 minut. Po wyjęciu polać rozpuszczonym masłem i posypać przesianym cukrem pudrem. Zostawić do ostygnięcia.

Tutki orzechowe

Składniki: ciasto – 25 dag mąki, 25 dag masła, 4 żółtka, 3 łyżki kwaśnej śmietany, nadzienie – 25 dag grubo zmielonych orzechów włoskich, 25 dag cukru pudru, 4 białka

Przesianą mąkę połączyć z roztrzepanymi żółtkami. Dodać pokrojone w kawałki masło. Zagnieść ciasto. Uformować 35 kulek wielkości orzecha włoskiego, ułożyć je na desce, przykryć folią i wstawić na noc do lodówki. Następnego dnia ubić białka, dodać cukier puder i bić nadal, dopóki nie powstanie jednolita

masa o konsystencji kremu. Dodać orzechy, wymieszać. Kulki ciasta bardzo cienko rozwałkować. Uformowane w ten sposób okrągłe placuszki przekroić na połowy, na środku każdej części umieścić niepełną łyżeczkę nadzienia. Zwinąć tutki i ułożyć na blasze. Piec ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

Niemiecki placek z jabłkami

Składniki: 4 kwaśne jabłka, 1/3 szklanki cukru, łyżeczka mielonego cynamonu, sok z cytryny ciasto – 11,5 dag miękkiego masła, szklanka cukru, szklanka pszennej mąki, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, łyżeczka gruboziarnistej soli, 2 duże jajka, łyżeczka esencji waniliowej

Nagrzać piekarnik do 190 °C. kwadratową formę do pieczenia o boku 20 cm wysmarować masłem i wyłożyć pergaminem. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki i włożyć do miski. Dodać sok z cytryny i wymieszać. Dodać cukier i cynamon, ponownie dokładnie wymieszać i odstawić. Zmiksować masło z cukrem na krem. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Wymie-

szać jajka z esencją waniliową, dodać do kremu i zmiksować. Wlać ciasto do formy i równo je rozprowadzić. Ułożyć na cieście plastry jabłek w taki sposób, aby zachodziły na siebie, i lekko docisnąć. Piec 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C piekarniku. Przed podaniem wystudzić.

Rolada pegnitzka

Składniki: 75 dag schabu bez kości, 15 dag szpinaku w liściach, 10 dag cienko pokrojonej szynki wędzonej, 4 łyżki serka homogenizowanego, 4 łyżki ostrej musztardy, pęczek pietruszki, pęczek szczypiorku, 2 cebule, pół ogórka, marchew, 2 łyżki oleju, 3 dag masła, 75 ml wytrawnego białego wina, 125 ml śmietanki kremówki.

Ukroić 4 podwójne steki (co drugi stek przecinać do końca, a poprzedzający naciąć). Steki rozłożyć, skropić wodą i rozbić na płasko. Każdy kawałek mięsa posmarować musztardą i serkiem homogenizowanym. Położyć nieco szczypiorku, posiekanej natki pietruszki, liście zblanszowanego szpinaku, krążki cebuli i paski obranego, wypestkowanego ogórka. Posypać połową

utartej marchwi. Następnie mięso zrolować, posypać pieprzem i zwinąć w plastry szynki.

Masło rozpuścić w gorącym oleju. Na tym tłuszczu zrumienić dobrze rolady. Dodać resztę krążków cebuli, wióry marchwi i trochę wina. Wstawić do ogrzanego piekarnika. Dusić pod przykryciem około 20 minut w temperaturze 230-250 °C. Dodać resztę wina oraz śmietankę. Dusić bez przykrycia jeszcze 10-15 minut. Po wyjęciu rolad sos zmiksować, a jeżeli nie jest dostatecznie zawiesisty – zagotować. Rolady ułożyć na półmisku, polać sosem. Podawać z ziemniakami i wytrawnym Rieslingiem.

Bawarka zimowa

Składniki: 500 ml naparu herbacianego, 250 ml przegotowanego lub zagęszczonego, słodzonego mleka do kawy, 15 ml czystej wódki (bawarka może być bez alkoholu)

Zalać wrzątkiem herbatę w imbryku na 3-4 minuty, aby się zaparzyła. Nalać esencję do szklanki dolać alkohol, dopełnić przegotowanym mlekiem lub słodzonym mleczkiem do kawy.

źródło: „Kuchnia niemiecka”, wydawnictwo TEN

Ewa Wróbel, DODR we Wrocławiu



Ciasto z jabłkami i rodzynekami