



28 traditionelle Rezepte

28 tradičních receptů

Kochen mit der Europaregion Donau-Moldau
Vaříme s Evropským regionem Dunaj-Vltava



Weitere EDM-Publikationen:

Další publikace ERDV:



Mit dem Fahrrad durch die Europaregion Donau-Moldau
„Die 28 schönsten Tagestouren“

Na kole po Evropském regionu Dunaj-Vltava
„28 nejhezčích jednodenních výletů“



Wanderausflüge durch die Europaregion Donau-Moldau
„Die 28 schönsten Rundwanderungen“

Výlety pro pěší po Evropském regionu Dunaj-Vltava
„28 nejhezčích okružních výletů pro pěší“

Medieninhaber: Arbeitsgemeinschaft Europaregion Donau-Moldau (EDM)
 Majitel vlastnických práv: Pracovní společenství Evropský region Dunaj-Vltava (ERDV)

Herausgeber / Vydavatel: Geschäftsstelle der Europaregion Donau-Moldau
 Amt der Oö. Landesregierung, Bahnhofplatz 1, A-4021 Linz
 Redaktion und Koordination: Geschäftsstelle der Europaregion Donau-Moldau
 Redakce a koordinace: Kancelář Evropského regionu Dunaj-Vltava
 Grafische Gestaltung und Druck / Grafická úprava a tisk: JIRAKSTUDIO, www.paveljirak.cz

Bestellung und Verteilung: Das EDM-Kochbuch mit traditionellen Rezepten wird kostenlos abgegeben.
 Objednávky a distribuce: Kuchařka tradičních receptů ERDV bude rozdávána zdarma.

Copyright Fotos / Foto: Monika Löff (8-9, 36-37, 50-51), Josef Türk jun. (10), Berufsschulzentrum Wiesau (12), Markus Meinke (13, 26, 40-41, 54-55), Plzeňský kraj (14, 28-29, 42-43, 56-57), Gruber (15), Jihočeský kraj (16, 58), Blanka Douchová (17, 59), Kraj Vysočina (18-19, 32-33, 46-47, 60-61), Anna Hepperger (21), Cornelia Ebner (23), Simona Standler (24, 30, 45, 53), Stadt Linz (25, 31), Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald (27), Waldviertel Tourismus Robert Herbst (1, 35), Kobako (38), iStock (39), Mostviertel Tourismus Theresa Schrems (49, 63), BR (52).

Ohne ausdrückliche schriftliche Erlaubnis des Herausgebers darf das Werk weder komplett noch teilweise reproduziert werden. Alle Rechte vorbehalten.
 Veškeré reprodukce díla nebo jeho části jakoukoli formou jsou možné pouze s předchozím písemným souhlasem vydavatele. Všechna práva vyhrazena.

QR code / QR kód: Die Verwendung der Daten hat eigenverantwortlich zu erfolgen.
 Využití dat je na vlastní zodpovědnost.



28 traditionelle Rezepte – 28 tradičních receptů

Suppen polévky	1	Rahmsuppe	Smetanová polévka	8-9
	2	Pichelsteiner Eintopf	Pichelsteinská polévka	10-11
	3	Leberstrudelsuppe	Polévka s játrovým závinem	12-13
	4	Altböhmische Biersuppe mit Brot	Staročeská pivní polévka s chlebem	14-15
	5	Südböhmische Sauerkrutsuppe	Jihočeská zelaňka	16-17
	6	Pilzsuppe aus der Region Horácko	Horácká houbová polévka	18-19
	7	Fischbeuschelsuppe vom Waldviertler Bio-Karpfen	Rybí polévka z waldviertelského kapra v biokvalitě	20-21
fleischlos bezmasé	8	Kürbisfleckerl mit Apfel und Kürbiskernöl	Fleky s dýní, jablkem a dýňovým olejem	22-23
	9	Sterz	Šterc	24-25
	10	Oberpfälzer Schwammerlbrühe	Hornofalcká houbová omáčka	26-27
	11	Pilsner Kartoffelpuffer	Plzeňské vošouchy (bramboráky)	28-29
	12	Liwanzen mit Blaubeer-/ Heidelbeersauce	Lívance s borůvkovým žahourem	30-31
	13	Kartoffelplätzchen mit Grieben/Grammeln und Sauerkraut	Bramborové placky se škvarky a zelím	32-33
	14	Erpfiroulade mit Eierschwammerlfülle	Bramborová roláda s náplní z lišek	34-35
mit Fleisch s masem	15	Linzer Schnitzel mit Kartoffel-Vogel-Salat	Linecký řízek s bramborovo-polníčkovým salátem	36-37
	16	Rottaler Krustenbraten	Rottalská pečeně s pivní krustou	38-39
	17	Oberpfälzer Fleischpflanzerl	Hornofalcké karbanátky	40-41
	18	Pilsner Gulasch	Plzeňský guláš	42-43
	19	Forelle mit Speck und Blauschimmelkäse	Pstruh se slaninou a nivou	44-45
Nachspeisen moučníky	20	Schweinekeuleröllchen aus Vysočina	Vepřové závitky "Naháče" z Vysočiny	46-47
	21	Gegrilltes Lammkotelett mit Most-Zwiebelgemüse	Grilovaná jehněčí kotleta s cibulovou zeleninou na moštu	48-49
	22	Kaiserschmarrn	Čísařský trhanec	50-51
	23	Maitaschen, Erdäpfel- und Äpfelzelten	Májové bramborové taštičky s jablky a švestkami	52-53
	24	Oberpfälzer Blaubeer-/ Heidelbeerdatschi ("Schwoazbadatschi")	Hornofalcký borůvkový koláč ("Schwoazbadatschi")	54-55
	25	Blaubeer-/Heidelbeerknödel aus Quark-/Topfenteig	Tvarohové borůvkové knedlíky	56-57
	26	Südböhmischer Bierstrudel	Jihočeský pivní štrúdl	58-59
	27	Süße Karottenlaibchen aus Vysočina	Vysočinské mrkvance	60-61
	28	Gedeckte Apfel-Most-Torte	Jablečný mostový dort	62-63

Kulinarikreise mit Tradition durch die Europaregion Donau-Moldau (EDM)

Die Europaregion Donau-Moldau bietet dank ihrer Weiträumigkeit und der regionalen Vielfalt ihrer sieben Mitgliedsregionen zahlreiche kulinarische Besonderheiten.

Dabei hat die **traditionelle Küche** im Raum der EDM viele gemeinsame Wurzeln. Oftmals haben sich die Regionen wechselseitig in ihren Rezepten beeinflusst und die Traditionen ihrer Nachbarn übernommen. Im Laufe der Zeit entwickelten sich jedoch eigene Bräuche und Variationen bei der Zubereitung, wobei auch besondere Zutaten Verwendung fanden. So entstand eine breite Vielfalt an Genussspezialitäten, die bis heute prägend für die jeweilige Region sind.

Wir haben für Sie eine kulinarische Rundreise durch die Europaregion mit 28 traditionellen Rezepten zusammengestellt, um Ihnen einen geschmackvollen Einblick in unsere sieben Mitgliedsregionen zu geben.

Lassen Sie sich davon inspirieren und lernen Sie die gastronomischen Besonderheiten aus einer Region ohne Grenzen kennen!



Markus Achleitner

Landesrat / zemský radní
Oberösterreich / Horní Rakousko

Foto: Land OÖ



Dr. Martin Eichtinger

Landesrat / zemský radní
Niederösterreich / Dolní Rakousko

Foto: Philipp Monihart



Ivo Grüner

Stv. Kreishauptmann / náměstek hejtmana
Pilsen / Plzeňský kraj

Foto: Plzeňský kraj



Dr. Olaf Heinrich

Bezirkstagspräsident / prezident krajského sněmu
Niederbayern / Dolní Bavorsko

Foto: Simone Kaschner

Kulinářský výlet s tradicí po Evropském regionu Dunaj-Vltava (ERDV)

Evropský region Dunaj-Vltava nabízí díky své rozloze a rozmanitostem svých sedmi regionů početné kulinářské speciality.

Tradiční kuchyně má na území ERDV mnoho společných kořenů. Často se regiony ve svých receptech navzájem ovlivňovaly a tradice svých sousedů přejímaly. V průběhu dějin se ale v každém regionu v přípravě či přísadách vyvinuly vlastní zvyklosti a variace. Takto vznikla pestrá paleta tradičních specialit, které jsou dodnes typické pro daný region.

Připravili jsme pro Vás kulinářský okružní výlet po evropském regionu s 28 tradičními recepty, abychom Vám představili rozmanitost chutí v našich sedmi partnerských regionech.

Nechte se inspirovat regionálními specialitami a poznejte nové chutné pokrmy z regionu, který nezná hranice!



Franz Löffler

Bezirkstagspräsident und Landrat /
prezident krajského sněmu a zemský radní
Oberpfalz / Horní Falc

Foto: Franz Bauer



Mgr. Pavel Pacal

Stv. Kreishauptmann / náměstek hejtmana
Region Vysočina / Kraj Vysočina

Foto: Pavel Pacal



Mgr. Ivana Stráská

Kreishauptfrau / hejtmanka
Region Südböhmen / Jihočeský kraj

Foto: Jihočeský kraj

Was ist die Europaregion Donau-Moldau?

...3 Länder, 2 Sprachen, 1 gemeinsame Region

Die Europaregion Donau-Moldau ist eine trilateral tätige Arbeitsgemeinschaft, bestehend aus sieben Partnerregionen in Bayern, Österreich und der Tschechischen Republik. Sie dient dem Ausbau der Zusammenarbeit zum Wohle der dort lebenden Menschen, zur Stärkung der EDM im Wettbewerb der Regionen und zur Umsetzung des europäischen Gedankens.

...6 Millionen Menschen auf einer Fläche von 60.000 km²



Co je Evropský region Dunaj-Vltava?

...3 země, 2 jazyky, 1 společný region

Evropský region Dunaj-Vltava je trilaterální pracovní společenství sedmi partnerských regionů z Bavorska, Rakouska a České republiky. Slouží k rozvoji spolupráce pro dobro obyvatelstva žijícího na tomto území, pro posílení regionu v konkurenci dalších regionů a pro realizaci evropské myšlenky.

...6 milionů obyvatel na ploše 60.000 km²



GESCHÄFTSSTELLE EDM / KANCELÁŘ ERDV

Amt der Oö. Landesregierung

Geschäftsstelle der Europaregion Donau-Moldau

Bahnhofplatz 1, A-4021 Linz

edm.post@ooe.gv.at, +43 732 77 20 14 845

www.europaregion.org, www.evropskyregion.cz



www.land-oberoesterreich.gv.at



www.bezirk-niederbayern.de

www.lra-aoe.de



www.bezirk-oberpfalz.de



www.plzensky-kraj.cz



www.kraj-jihocesky.cz



www.kr-vysocina.cz



www.no.e.gv.at

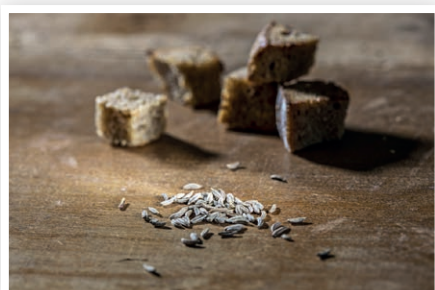
Rahmsuppe

- › 2 Scheiben Schwarzbrot
- › 1 l Wasser
- › 3 TL Salz
- › 4 TL Kümmel
- › 300 g Sauerrahm/saure Sahne
- › 2 EL Mehl
- › 2 EL Schnittlauch (gehackt)

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **20 min.**

PORTIONEN: **4**



Den Rahm in einer Schüssel mit Mehl so lange rühren, bis keine Klumpen mehr da sind. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser aufstellen, mit Kümmel, Salz, etwas Schnittlauch würzen und kochen lassen. Mit einem Kochlöffel die Rahm-Mehl-Mischung einrühren und die Suppe einkochen lassen. Schwarzbrotstücken würfeln und gemeinsam mit der Suppe in tiefen Tellern servieren.



Smetanová polévka

- › 2 krajíce tmavého chleba
- › 1 l vody
- › 3 lžičky soli
- › 4 lžičky kmínu
- › 300 g zakysané smetany
- › 2 lžice hladké mouky
- › 2 lžice nasekané pažitky

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **20 min.**

PORCE: **4**

Smetanu s moukou rozmícháme dohladka. Připravíme si hrnc s vodou, ochutíme kmínem, solí, trochou pažitky a dáme vařit. Do vařící vody vmícháme směs smetany a mouky a vaříme, dokud polévka nezhoustne. Krajíce tmavého chleba nakrájíme na kostičky a servírujeme společně s polévkou v hlubokých talířích.



Pichelsteiner Eintopf

- › je 250 g Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl und Lauch
- › 2 Petersilienwurzeln, 1 rote Paprikaschote
- › je 300 g Rindfleisch aus der Schulter, mageres Lammfleisch und Schweineschnitzel
- › 3 EL Petersilie
- › 1 l Rinderbrühe/Rindsuppe
- › Salz, Pfeffer, Majoran
- › Sonnenblumenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **ca. 120 min.**

PORTIONEN: **4**

Das Gemüse und die Fleischsorten waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Petersilie waschen und grob hacken. Das Gemüse (ohne die Zwiebeln) vermischen. Die Fleischwürfel mit den Zwiebeln in heißem Öl kräftig anbraten. In einen großen Topf mit fest aufliegendem Deckel Fleisch und Gemüse abwechselnd schichtweise einfüllen und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Mit der Rinderbrühe/Rindsuppe aufgießen, den Topf mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 1,5 Stunden garen bis alles weich ist. Danach die Petersilie zugeben. Als Beilage mit Brot servieren.

Tip:

Der Pichelsteiner stammt ursprünglich aus dem Bayerischen Wald. In Regen feiert man jedes Jahr am ersten Wochenende nach Jakobi (25. 7.) das Pichelsteinerfest.



Pichelsteinská polévka

- › po 250 g brambor, mrkve, celeru, cibule, bílého zelí a pórků
- › 2 kořenové petržele, 1 červená paprika
- › po 300 g hovězího ramínka, libového jehněčího masa a vepřových řízků
- › 3 lžíce petržele
- › 1 l hovězího vývaru
- › sůl, pepř, majoránka
- › slunečnicový olej na smažení

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **cca 120 min.**

PORCE: **4**

Tip:

Původem pochází Pichelsteinská polévka z Bavorského lesa. V Regenu se každým rokem o prvním víkendu po svátku sv. Jakuba (25. 7.) konají Pichelsteinské oslavy.

Zeleninu, brambory a maso omyjeme, očistíme a nakrájíme na asi 2 cm velké kostičky. Zeleninu (bez cibule) smícháme dohromady. Kostičky masa osmahneme s cibulí na horkém oleji. Do velkého hrnce s pevně přiléhající poklicí klademe střídavě vrstvy masa a zeleniny a každou vrstvu osolíme a okořeníme pepřem a majoránkou. Zalijeme hovězím vývarem, hrnec přikryjeme pokli-

cí a v předehřáté troubě dusíme 1,5 hod. při 180 °C doměkka. Na závěr přidáme petrželku. Jako přílohu podáváme chléb.



Leberstrudelsuppe

Füllung:

- › 100 g durchgelassene/faschierte Rinderleber
- › 1 fein geschnittene Semmel
- › 1 Ei
- › 1 kleine fein gewürfelte Zwiebel
- › 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- › Salz, Pfeffer
- › Muskatnuss/-blüte, Majoran
- › Petersilie, Butter
- › 1 l Rinderbrühe/Rindsuppe

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 60 min.

PORTIONEN: 4

Pfannkuchen/ Palatschinken:

- › 250 g Mehl
- › 500 ml Milch
- › 2 Eier, Salz

Zwiebel und Knoblauch in wenig Butter glasig anschwitzen. Petersilie fein hacken. Anschließend alle Zutaten miteinander gut vermengen und 30 Minuten ruhen lassen. Nochmals durchrühren. Ist die Lebermasse zu weich, mit Semmelstücken binden. Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem Pfannkuchen/Palatschinkenteig verrühren und 2 bis 3 dickere Pfannkuchen/Palatschinken ausbacken. Die Lebermasse auf die salzigen Pfannkuchen/Palatschinken streichen, zusammenrollen und im Ofen bei 170 °C 20 Minuten backen. Danach schräg in Scheiben schneiden und in heißer Rinderbrühe/Rindsuppe anrichten.

Tipp:

Zum Verfeinern frischen Schnittlauch darüber streuen.



Polévka s játrovým závinem

Náplň:

- › 100 g mletých hovězích jater
- › 1 nadrobno nakrájená houska
- › 1 vejce
- › 1 nadrobno nakrájená cibulka
- › 1 nadrobno nakrájený stroužek česneku
- › sůl, pepř
- › muškátový oříšek/květ, majoránka
- › petrželová nat', máslo
- › 1 l hovězího vývaru

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 60 min.

PORCE: 4

Palačinky:

- › 250 g mouky
- › 500 ml mléka
- › 2 vejce, sůl



Tip:

Pro zvýraznění chuti posypeme čerstvou pažitkou.

Cibuli a česnek osmahneme na másle, až zesklovatí. Petrželku nakrájíme na jemno. Všechny suroviny dobře promícháme a necháme půl hodiny odležet. Poté játrovou hmotu znovu promícháme, a je-li příliš řídká, zahustíme ji nakrájenou houskou. Z mouky, mléka a soli připravíme těsto a usmažíme z něj 2 až 3 silnější palačinky. Játrovou hmotu namažeme na slané palačinky, které zarolujeme a pečeme 20 minut v troubě při 170 °C. Hotové palačinky nakrájíme na tenké plátky a podáváme s horkým hovězím vývarem.



Altböhmische Biersuppe mit Brot

- › 400 ml Pilsner Bier
- › 250 ml süße Sahne/Schlagobers
- › 300 g Schwarzbrot
- › 400 g Rindfleisch
- › 300 g Wurzelgemüse
- › 1 Zwiebel
- › 2 Eier
- › Kümmel
- › Salz, gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG: **LEICHT**
 DAUER: **60 min.**
 PORTIONEN: **4**

Das Rindfleisch und das Wurzelgemüse in Salzwasser gar kochen. Brot in Würfel schneiden, mit Bier übergießen und aufweichen lassen. Die Brühe/Suppe durch ein Sieb seihen, in die klare Brühe/Suppe das mit Bier aufgeweichte Brot hinzugeben und zerkochen lassen. Mit Kümmel würzen und mit verquirlten Eiern vermengen. Nach Geschmack vor dem Servieren nachsalzen und zum Schluss die Suppe mit Sahne/Schlagobers verfeinern.



Tipp:

Die Suppe kann auch in einem Brotleib serviert werden.



Staročeská pivní polévka s chlebem

- › 400 ml plzeňského piva
- › 250 ml sladké smetany
- › 300 g černého chleba
- › 400 g hovězího masa
- › 300 g kořenové zeleniny
- › 1 cibule
- › 2 vejce
- › kmín
- › sůl, mletý pepř

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**
 DOBA PŘÍPRAVY: **60 min.**
 PORCE: **4**

Tip:

Můžeme také podávat ve vydlabaném bochníku chleba.

Hovězí maso a kořenovou zeleninu uvaříme ve slané vodě doměčka. Chléb nakrájený na větší kostičky přelijeme pivem a necháme nasáknout. Polévku přecedíme, do čirého vývaru zamícháme namočený chléb s pivem a necháme rozvařit. Posypeme kmínem a vmícháme rozkvedlaná vejce. Podle chuti před servírováním dosolíme a na závěr zjemníme polévku smetanou.



Südböhmische Sauerkrautsuppe

- › 500 g Sauerkraut
- › 2 Kartoffeln
- › 1 Zwiebel
- › ½ TL Kümmel
- › 200 g Speck oder 2 Hartwürste/
Dürre
- › 2 EL Paprikapulver
- › 1,5 - 2 l Brühe/Suppe
- › 8 Körner Pfeffer
- › 5 Körner Piment/Neugewürz
- › 2 Lorbeerblätter
- › Salz, Pfeffer
- › 2 EL Mehl zum Binden, Butter

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **ca. 60 min.**

PORTIONEN: **6**



Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Sauerkraut grob schneiden. Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz kochen und beiseite stellen. Sauerkraut in einen zweiten Topf geben und mit Lorbeerblatt, Piment/Neugewürzkörnern, Pfefferkörnern und mit etwas Brühe/Suppe 30 Minuten lang dünsten. Inzwischen in einem größeren Topf die Butter zergehen lassen, darin Zwiebel mit in Würfeln geschnittenem Speck oder Wurst anrösten und Paprikapulver hinzufügen. Mit Mehl eindicken und gut umrühren.

Gedünstetes Kraut, Rest der Brühe/Suppe und die gekochten Kartoffeln hinzufügen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Suppe kann man mit saurer Sahne/Sauerrahm verfeinern.



Jihočeská zelňačka

- › 500 g kyselého zelí
- › 2 brambory
- › 1 cibule
- › ½ lžičky kmínu
- › 200 g špeku nebo 2 klobásy
- › 2 lžíce mleté papriky
- › 1,5 - 2 l vývaru
- › 8 kuliček pepře
- › 5 kuliček nového koření
- › 2 bobkové listy
- › sůl, pepř
- › 2 lžíce mouky na zahuštění, máslo

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **cca 60 min.**

PORCE: **6**

Tip:

Polévku můžeme zjemnit zakysanou smetanou.

Brambory a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Zelí také překrájíme. Brambory s kmínem osolíme a vaříme v jednom hrnci. Do druhého hrnce dáme zelí s bobkovým listem, kuličkami pepře a nového koření, podlijeme částí vývaru a povaříme 30 minut. Na kostičky pokrájený špek nebo klobásu opečeme na másle ve velkém hrnci. Přisypeme cibuli, mletou papriku a nakonec zahustíme moukou. Přidáme zelí, zbytek vývaru a uvařené brambory. Krátce povaříme a dochutíme solí a pepřem.



Pilzsuppe aus der Region Horácko

- › 300 g frische Steinpilze oder andere harte Pilze
- › 4 Kartoffeln
- › 1 kleine Zwiebel
- › 1 EL Butter
- › 250 ml saure Sahne/Sauerrahm
- › 1 EL Mehl
- › Salz
- › Kümmel

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **30 min.**

PORTIONEN: **4**



Die geschälten, gewürfelten Kartoffeln mit Wasser, Salz und Kümmel kochen. Die kleingeschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, Pilzscheiben dazugeben und dämpfen. Wenn die Kartoffeln fast weich sind, gedämpfte Zwiebel und Pilze in den Topf zu den Kartoffeln geben. Mit saurer Sahne/Sauerrahm und Mehl eindicken. Weitere 5 Minuten kochen. Zum Schluss die Suppe mit Salz abschmecken und noch heiß servieren.

Tipp:

Die Suppe schmeckt auch mit getrockneten Pilzen ausgezeichnet.



Horácká houbová polévka

- › 300 g čerstvých hříbků nebo jiných tvrdých hub
- › 4 brambory
- › 1 menší cibule
- › 1 lžíce másla
- › 250 ml zakysané smetany
- › 1 lžíce mouky
- › sůl
- › kmín

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **30 min.**

PORCE: **4**

Oškrábané a na kostičky nakrájené brambory dáme vařit do vody se solí a kmínem. Na másle zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme na plátky nakrájené houby a podusíme. Jakmile jsou brambory téměř měkké, přisypeme do hrnce podušenou směs hub a cibule a zahustíme smetanou smíchanou s moukou. Vaříme ještě alespoň 5 minut. Na závěr polévku dochutíme solí a horkou servírujeme.

Tip:

Polévka je výborná i ze sušených hub.



Fischbeuschelsuppe vom Waldviertler Bio-Karpfen

- › **Kopf, Karkasse, Rogen und Milchner vom Karpfen**
- › **1 Lorbeerblatt**
- › **6 Pfefferkörner**
- › **1 TL Essig**
- › **1½ mittlere Zwiebeln**
- › **ca. 200 g Wurzelwerk**
- › **40 g Schmalz**
- › **20 g Mehl**
- › **Salz, Pfeffer, Petersilie**
- › **geröstete Schwarzbrotwürfel**

ZUBEREITUNG: **MITTEL**

DAUER: **45 min.**

PORTIONEN: **4**

Tipp:

Geröstetes Schwarzbrot, Sahne/Schlagobers oder gehackte Petersilie dazu servieren.

Karpfenkopf, Karkasse und Milchner sauber waschen und in einen Topf geben. Mit 2 Liter kaltem Wasser, Salz, Essig, Pfefferkörnern, Lorbeer, Zwiebel und Wurzelwerk zustellen, ca. 30 Minuten leicht wallend kochen, abseihen und beiseite stellen. Das gekochte Fleisch von Kopf und Karkasse ablösen. Fleisch und Wurzelwerk klein schneiden, Zwiebel in Schmalz anschwitzen und mit Mehl lichtbraun rösten, mit der Fischsuppe aufgießen. Den Rogen dazugeben, gut durchkochen und anschließend fest mit einem Schneebeesen versprudeln. Gemüse und Fleisch dazu geben und säuerlich pikant abschmecken.

Rybí polévka z waldviertelského kapra v biokvalitě

- › **hlava, skelet, jikry a mlíčí z kapra**
- › **1 bobkový list**
- › **6 kuliček pepře**
- › **1 lžička octa**
- › **1½ střední cibule**
- › **cca 200 g kořenové zeleniny**
- › **40 g sádla**
- › **20 g hladké mouky**
- › **sůl, pepř, petrželka**
- › **osmažené kostičky tmavého chleba**

OBTÍŽNOST: **STŘEDNÍ**

DOBA PŘÍPRAVY: **45 min.**

PORCE: **4**

Kapří hlavu, skelet a mlíčí opláchneme a dáme do hrnce. Přidáme 2 litry studené vody, sůl, ocet, kuličky pepře, bobkový list, cibuli a kořenovou zeleninu. Vaříme na mírném ohni cca 30 minut, scedíme a odstavíme. Obereme maso z hlavy a skeletu. Maso a kořenovou zeleninu nakrájíme na malé kousky. Cibuli zpěníme na sádle, poprášíme moukou a opečeme do zlatova. Zalijeme vývarem. Přidáme jikry, dobře povaříme a následně rozšleháme metlou. Nakonec přidáme pokrájenou zeleninu a maso a ochutíme octem a kořením.

Tip:

Servírujeme s osmaženými kostičkami tmavého chleba, smetanou nebo sekanou petrželkou.



Kürbisfleckerl mit Apfel und Kürbiskernöl

- › 200 g Kürbis, Sorte Hokkaido
- › ¼ Apfel
- › 1 kleine Zwiebel
- › 200 g Fleckerl-Nudeln
- › 1 ½ TL Estragon trocken
- › 1 Prise Zimt gemahlen
- › Salz, weißer Pfeffer
- › Ggf. Chili gemahlen
- › Kürbiskernöl
- › Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **30 min.**

PORTIONEN: **2**

Tipp:

Der Vorteil vom Hokkaido ist, dass man ihn nicht schälen muss.

Die Fleckerl-Nudeln im Salzwasser, wie auf der Packungsanleitung beschrieben, kochen. Den Kürbis zunächst halbieren, entkernen, in Spalten und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse des Apfels entfernen und ein Viertel des Apfels ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Anschließend die Kürbisscheiben zugeben und ca. 10 Minuten dünsten lassen. Nach 5 Minuten die Apfelscheiben, Estragon, Zimt, Salz und Pfeffer hinzugeben. Wer es scharf mag, kann auch gemahlene Chili verwenden. Zum Schluss alles unter die fertig gekochten Fleckerl rühren und mit Kürbiskernöl verfeinern.



Fleky s dýní, jablkem a dýňovým olejem

- › 200 g dýně Hokkaido
- › ¼ jablka
- › 1 malá cibule
- › 200 g fleků
- › 1 ½ lžičky sušeného estragonu
- › 1 špetka mleté skořice
- › sůl, bílý pepř
- › popř. chilli
- › dýňový olej
- › olej na smažení

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **30 min.**

PORCE: **2**

Fleky uvaříme v osolené vodě dle návodu. Rozpůlíme dýni, zbavíme jader a nakrájíme nejprve na půlměsíce, poté na tenké plátky. Z jablka vykrojíme jádřinec a ¼ jablka nakrájíme také na tenké plátky. Cibulku nasekáme na jemné kostičky a osmahneme v hrnci s trochou oleje. Poté přidáme nakrájenou dýni a necháme 10 minut podusit. V průběhu dušení, cca po 5 minutách, přisypeme plátky jablka a dochutíme estragonem, skořicí, solí a pepřem. Kdo má rád ostrá jídla, může okořenit chilli. Na závěr směs zamícháme do uvařených fleků a přidáme dýňový olej.

Tip:

Výhodou dýně Hokkaido je, že se nemusí loupat.



Sterz

- › 1 kg mehligé Kartoffeln
- › 100 g griffiges Weißmehl
- › 1 TL Salz
- › Fett zum Ausbacken

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **50 min.**

PORTIONEN: **4**

Sterz (Muas) bezeichnet eine Zubereitungsart einfacher Gerichte in kleinbröckeliger Form aus Buchweizenmehl (Heidensterz), Maisgrieß, Roggenmehl (Brennsterz), Weizengrieß (Grießsterz), Kartoffeln (Erdäpfelsterz) oder Bohnen (Bohnensterz). Wir beschränken uns im Rezept aber auf den niederbayerischen Erdäpfelsterz mit saurer Sahne/Sauerrahm. Dazu gibt es Sauerkraut, gesäuerte Fisolen (weißer Bohnensalat), im Sommer auch Gurken- oder Tomatensalat. Kann sowohl als pikante Beilage, aber auch als Süßspeise gegessen werden. In diesem Fall mit Puder-/Staubzucker überstäuben und als Beilage Apfelmus, eingemachtes Obst oder Kompott jeder Art servieren.

Die Kartoffeln kochen und vollständig auskühlen lassen. Die gekochten und erkalteten Kartoffeln schälen, reiben und mit dem Mehl und dem Salz zu Streuseln verarbeiten. Falls die Kartoffeln nicht mehlig genug sind, braucht man unter Umständen mehr Mehl. Die Streusel in einer Pfanne ganz langsam im Fett ausbacken. Wenn die Streusel schön gebräunt (aber nicht zu sehr angebraten) sind, gibt man den Sterz noch in eine Auflaufform und für ca. 20 Minuten bei etwa 180 °C in den Backofen.



Šterc

- › 1 kg moučnatých brambor
- › 100 g hrubé bílé mouky
- › 1 lžička soli
- › tuk na opečení

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **50 min.**

PORCE: **4**

Jako šterc (Muas) je označováno jednoduché jídlo syké konzistence. Přípravuje se z pohankové mouky (Heidensterz), kukuřičné krupice, žitné mouky (Brennsterz), pšeničné krupice (Grießsterz), brambor (Erdäpfelsterz) nebo fazolí (Bohnensterz). V Dolním Bavorsku se připravuje bramborový šterc s kysanou smetanou, takzvaný Erdäpfelsterz. Jako příloha se podává kysané zelí, kyselené fazole (bílý fazolový salát), v létě také okurkový nebo rajčatový salát. Šterc je možné upravit také jako pikantní přílohu k masu nebo jako sladké jídlo, sypané moučkovým cukrem a doplněné jablečnými povidly, zavařeným ovocem nebo kompotem.



Brambory uvaříme a necháme zcela vychladnout. Poté je oloupeme a nastrouháme, přidáme mouku a sůl a zpracujeme na hmotu podobnou drobenec. Nejsou-li brambory dost moučnaté, je nutné přidat více mouky. Šterc pak na pánvi s tukem zlehka opečeme. Když se zbarví pěkně do zlatova (nesmí být příliš připečený), naplníme jej do zapékací misky a dopečeme v troubě cca 20 minut při 180 °C.

Oberpfälzer Schwammerlbrühe

- › 500 g Schwammerl
- › 2 Zwiebeln
- › etwas Butter
- › 1 l Brühe/Suppe
- › 125 ml Sahne/Schlagobers
- › Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer
- › Einbrenn oder Speisestärke

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 45 min.

PORTIONEN: 4

Tipp:

Als Beilage eignen sich hervorragend Kartoffelknödel, Semmelknödel oder Reiberdatschi/Kartoffelpuffer.



Die Schwammerl putzen und in Scheiben schneiden. Butter im Topf zerlassen und zuerst die Zwiebeln anbraten. Schwammerl dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe/Suppe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. 30 Minuten köcheln lassen, dann mit Einbrenn oder Speisestärke etwas andicken, zum Schluss Sahne/Schlagobers einrühren.



Hornofalcká houbová omáčka

- › 500 g hub
- › 2 cibule
- › trochu másla
- › 1 l vývaru
- › 125 ml smetany
- › kmín, majoránka, sůl, pepř
- › jíšku nebo škrobovou moučku

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 45 min.

PORCE: 4

Tip:

Jako příloha se výborně hodí bramborový nebo houskový knedlík či bramborák.

Houby očistíme a nakrájíme. V hrnci roze-hřejeme máslo a nejdříve osmažíme cibuli. Přidáme houby a krátce je osmahneme. Pak přilijeme vývar a ochutíme solí, pepřem, kmínem a majoránkou. Necháme 30 minut povařit. Zahustíme jíškou nebo škrobovou moučkou a vmícháme smetanu.



Pilsner Kartoffelpuffer

- › 600-700 g rohe Kartoffeln
- › 150 ml heiße Milch
- › 70 g glattes oder universales Mehl
- › 1 Ei
- › 1 EL Majoran
- › 3 Knoblauchzehen
- › 1 Prise Kümmel
- › Salz
- › Öl oder Schmalz

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **60 min.**

PORTIONEN: **4**



Tipp:

In die Kartoffelpuffer können geräuchertes Fleisch, Sauerkraut oder gedünstete Pilze hinzugefügt werden.

Plzeňské vošouchy (bramboráky)

- › 600-700 g syrových brambor
- › 150 ml horkého mléka
- › 70 g hladké nebo polohrubé mouky
- › 1 vejce
- › 1 lžice majoránky
- › 3 stroužky česneku
- › 1 špetka kmínu
- › sůl
- › olej nebo sádlo

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **60 min.**

PORCE: **4**

Tip:

Do bramboráků můžeme přidat např. uzené maso, kysané zelí nebo podušené houby.

Syrové brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle. Část vody z brambor slijeme. Poté brambory přelijeme horkým mlékem, přidáme mouku, vejce, utřený česnek, majoránku, kmín a sůl a dobře promícháme. V pánvi rozpálíme tuk, těsto rozetřeme do tvaru placky a smažíme po obou stranách dozlatova. Můžeme podávat se salátem z čerstvé zeleniny, kyselou okurkou či kysaným zelím.

Die rohen Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Ein Teil des Kartoffelwassers abgießen. Dann die Kartoffeln mit heißer Milch übergießen, Mehl, Eier, gepressten Knoblauch, Majoran, Kümmel und Salz hinzufügen und gut vermischen. In der Pfanne das Fett erhitzen, den Teig zu einem Puffer formen. Auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kartoffelpuffer mit einem frischen Gemüsesalat, sauren Gurken oder mit Sauerkraut servieren.



Liwansen mit Blaubeer-/Heidelbeersauce

Liwansen:

- › 500 ml Milch
- › 20 g Hefe
- › 300 g glattes Mehl
- › 1 EL Zucker
- › 1 Vanillezucker
- › 1 Ei
- › 1 Prise Salz
- › Öl oder Butterschmalz

Blaubeer-/Heidelbeersauce:

- › 200 ml Blaubeeren/Heidelbeeren
- › 5 ml Rotwein
- › Zimt
- › Sternanis
- › 1 Vanillezucker
- › 1 EL geriebener Lebkuchen
- › 250 ml saure Sahne/Sauerrahm
- › Puder-/Staubzucker

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **60 min.**

PORTIONEN: **4**



Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem gesiebten Mehl, Ei, Salz und Zucker zu einem festen Teig glattrühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. In einer Liwansenpfanne das Butterschmalz erhitzen und den Teig in die Vertiefungen gießen, mit einer Gabel dann wenden. Tiefgefrorene oder frische Blaubeeren/Heidelbeeren mit etwas Rotwein, Zimt, Sternanis und Vanillezucker erwärmen und mit dem geriebenen Lebkuchen kurz binden. Vor dem Servieren die Liwansen mit der Sauce übergießen, mit saurer Sahne/Sauerrahm verzieren und mit Puder-/Staubzucker bestreuen.

Tipp:

Liwansen schmecken auch ausgezeichnet mit Butter bestrichen und in Zucker und Zimt gewälzt.



Lívance s borůvkovým žahourem

Lívance:

- › 500 ml mléka
- › 20 g droždí
- › 300 g hladké mouky
- › 1 lžíce cukr krupice
- › 1 vanilkový cukr
- › 1 vejce
- › 1 špetka soli
- › olej nebo přepuštěné máslo

Borůvkový žahour:

- › 200 ml borůvek
- › 5 ml červeného vína
- › skořice
- › badyán
- › 1 vanilkový cukr
- › 1 lžíce perníku
- › 250 ml zakysané smetany
- › moučkový cukr

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme mouku, cukry, rozšlehané vejce a špetku soli. Vše dobře promícháme, až vznikne hustší těsto. Mísu zakryjeme čistou utěrkou a těsto necháme na teplém místě vykynout. Stejně velké lívance opékáme z obou stran na přepuštěném másle nebo sádle. Mražené nebo čerstvé borůvky si rozehrějeme s troškou červeného vína, skořice, badyánu a vanilkového cukru. Krátce povaříme a zahustíme strouhaným perníkem. Při podávání lívancečky poléváme omáčkou, zdobíme zakysanou smetanou a posypeme moučkovým cukrem.

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **60 min.**

PORCE: **4**



Tip:

Lívance chutnají báječně i potřené máslem a obalené v cukru se skořicí.

Kartoffelplätzchen mit Grieben/ Grammeln und Sauerkraut

- › 500 g gekochte Kartoffeln
- › 200 g glattes Mehl
- › 1 Ei
- › Grieben/Grammeln je nach Geschmack
- › 150 g Sauerkraut
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: **LEICHT**
 DAUER: **30 min.**
 PORTIONEN: **ca. 26 STÜCK**



Tipp:

Die Plätzchen mit viel Gemüse servieren.

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen, reiben, Mehl und Ei dazugeben. Das Kraut ausdrücken und kleinschneiden, ebenso die Grieben/Grammeln. Alles zu einem feinen Kartoffelteilg vermischen. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und kleine Ringe ausstechen. Diese können entweder in Öl gebraten werden, dabei blasen sie sich auf und haben eine knusprige Kruste, oder sie werden im Ofen bei ca. 200 °C goldbraun gebacken.

Bramborové placky se škvarky a zelím

- › 500 g vařených brambor
- › 200 g hladké mouky
- › 1 vejce
- › škvarky podle chuti
- › 150 g kyselého zelí
- › sůl, pepř

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**
 DOBA PŘÍPRAVY: **30 min.**
 PORCE: **cca 26 kusů**

Tip:

Placky podáváme s vydatnou zeleninovou oblohou.



Vařené vychladlé brambory oloupeme a nastrouháme, přidáme mouku a vajíčko. Zelí vymačkáme a nakrájíme na malé kousky, stejně jako škvarky. Vše smícháme do jemného bramborového těsta, které vyválíme na tloušťku cca 1 cm a vykrajujeme z něho kolečka. Ta můžeme osmažit na oleji, kde se nafouknou a udělá se na nich krásná křupavá kůrčička, nebo je můžeme upéct v troubě dozlatova při cca 200 °C.



Erpfirolade mit Eierschwammerlfülle

Teig:

- › 900 g Erdäpfel/Kartoffeln (z.B. Ditta)
- › 200 g griffiges Mehl
- › 50 g Butter
- › 50 g Grieß
- › 1 Ei, Salz

Füllung:

- › 250 g Eierschwammerl
- › 150 g Paprika bunt gemischt
- › 2 Eier
- › Salz, Pfeffer, Majoran

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 60 min.

PORTIONEN: 6

Die Erdäpfel/Kartoffeln kochen und passieren. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und kurz rasten lassen. Den Teig auf einer mit Butter gefetteten Alufolie ausrollen, die blättrig geschnittenen Eierschwammerl und den gewürfelten Paprika darauf gleichmäßig verteilen. Aus den Eiern ein würziges Rührei braten und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Das Ganze zu einer Rolle formen und ca. 35 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen. Die ausgekühlte Roulade in Scheiben schneiden und in Butter auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp:

Mit Joghurtsauce servieren.

Bramborová roláda s náplní z lišek

Těsto:

- › 900 g brambor (např. odrůda Ditta)
- › 200 g hrubé mouky
- › 50 g másla
- › 50 g krupice
- › 1 vejce, sůl

Náplň:

- › 250 g lišek
- › 150 g směs barevných paprik
- › 2 vejce
- › sůl, pepř, majoránka

Brambory uvaříme, oloupeme a rozmačkáme. Přidáme k nim zbývající přísady a zpracujeme na hladké těsto, které necháme krátce odpočinout. Alobal potřeme máslem a těsto na něm rozválíme a rovnoměrně ho poklademe na plátky nakrájenými liškami a na kostičky nakrájenými paprikami. Vejce usmažíme, dochutíme kořením a také je rovnoměrně rozdělíme na těsto. Těsto zatočíme do rolády a za mírného varu vaříme cca 35 minut v osolené vodě. Vychlazenou roládu krájíme na plátky a po obou stranách opečeme dozlatova v rozpuštěném másle.

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 60 min.

PORCE: 6

Tipp:

Podáváme s jogurtovou omáčkou.



Linzer Schnitzel mit Kartoffel-Vogerl-Salat

- › 4 x 200 g Schweineschnitzel vom Karree
- › 250 g Butterschmalz oder Fett

Panade:

- › 2 Eier
- › 1 kl. Bund Petersilie
- › 1 Zweig Thymian
- › 200 g Mehl
- › Salz, Pfeffer
- › 4-5 altbackene geriebene Brötchen
- › 100 g Kürbiskerne
- › Butterschmalz zum Anbraten

Salat:

- › 150 g Vogerl-Salat/Feldsalat
- › 15 kleine, mehlig Kartoffeln
- › 30 ml Kernöl
- › 30 ml Rapsöl
- › 100 ml Gemüsefond
- › 2 mittlere weiße Zwiebeln
- › 2 Knoblauchzehen
- › Salz, Pfeffer
- › 1 TL Zucker
- › 1 TL Senf
- › 50 ml Apfelessig

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 45 min.

PORTIONEN: 4

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Die Schweineschnitzel klopfen. Das Schnitzfleisch auf beiden Seiten salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Petersilie mit dem Thymian fein hacken und in das verquirlte Ei zugeben. Die geriebenen Brötchen mit gehackten Kürbiskernen gut vermischen. Das Schnitzel zuerst in der Ei-Kräuter Mischung und dann in der gemahlene Bröselmischung panieren. Etwas Butterschmalz erhitzen, das Schnitzel anbraten und dabei die Panade des Schnitzels soufflieren lassen. Für die Vinaigrette den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zum Fond hinzugeben. Mit Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Rapsöl und Kernöl abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, schälen, blättrig schneiden und mit der Vinaigrette übergießen. Vermengen und auf dem Vogerlsalat anrichten.



Linecký řízek s bramborovo-polníčkovým salátem

- › 4 x 200 g vepřových řízků
- › 250 g přepuštěného másla nebo sádla

Na obalení:

- › 2 vejce
- › 1 malý svazek petrželky
- › 1 větvička tymiánu
- › 200 g mouky
- › sůl, pepř
- › 4-5 nastrouhaných tvrdých rohlíků
- › 100 g dýňových semínek
- › přepuštěné máslo na smažení

Bramborovo-polníčkový salát:

- › 150 g polníčku
- › 15 malých moučných brambor
- › 30 ml tykvového oleje
- › 30 ml oleje
- › 100 ml zeleninového vývaru
- › 2 středně velké bílé cibule
- › 2 stroužky česneku
- › sůl, pepř
- › 1 lžička cukru
- › 1 lžička hořčice
- › 50 ml jablečného octa

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 45 min.

PORCE: 4

V osolené vodě uvaříme brambory na salát. Vepřové řízky naklepeme a z obou stran osolíme, opeříme a obalíme v mouce. Poté si připravíme dvě směsi, ve kterých řízky postupně obalíme. První směs vytvoříme z rozkvedlaných vajec, nasekané petrželky a tymiánu. Druhou směs připravíme z nastrouhaných rohlíků a nejmenší nasekaných dýňových semínek. Obalené řízky pomalu smažíme na přepuštěném másle. Na salátovou zálivku si ohřejeme zeleninový vývar, do kterého přisypeme nejmenší nakrájenou cibuli a česnek. Dle chuti přidáme jablečný ocet,



sůl, pepř, cukr, hořčice, olej a tykvový olej. Vařené brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a přelijeme zálivkou. Promícháme a pokládáme na polníček.

Rottaler Krustenbraten

- › 1 kg Schweinebauch mit Schwarte
- › 1 Flasche dunkles Bier oder Weißbier
- › 2 kleine Zwiebeln oder Schalotten
- › 500 ml Gemüsebrühe/-suppe
- › 3 Kartoffeln
- › 3 Karotten
- › glattes Mehl zum Binden
- › 1 kl. Bund Petersilie
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 150 min.

PORTIONEN: 4



Das Schweinefleisch salzen, pfeffern und mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, die Schwarte zuerst. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in größere Stücke schneiden, zum Fleisch ins Reindl geben und mitbraten. Mit Gemüsebrühe/-suppe und einer halben Flasche Bier aufgießen. 90-120 Minuten bei 180-200 °C im Rohr braten lassen. Den Braten immer wieder mit Bier übergießen. Zum Schluss der Kochzeit kann die Soße mit etwas Mehl gebunden werden. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Durch das Schmoren in dunklem Bier bekommt der Krustenbraten einen leicht süßlichen Geschmack und die Soße eine dunklere Farbe.

Tipp:

Dazu passen hervorragend Erdäpfel-/Kartoffel- oder Semmelknödel. Fenchel- und Kümmelsaat runden die Sauce ab und machen sie bekömmlicher.



Rottalská pečeně s pivní krustou

- › 1 kg vepřového bůčku s kůží
- › 1 láhev černého či kvasnicového piva
- › 2 malé cibule nebo šalotky
- › 500 ml zeleninového vývaru
- › 3 brambory
- › 3 mrkve
- › hladká mouka dle potřeby
- › 1 malý svazek petrželky
- › sůl, pepř

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 150 min.

PORCE: 4

Tip:

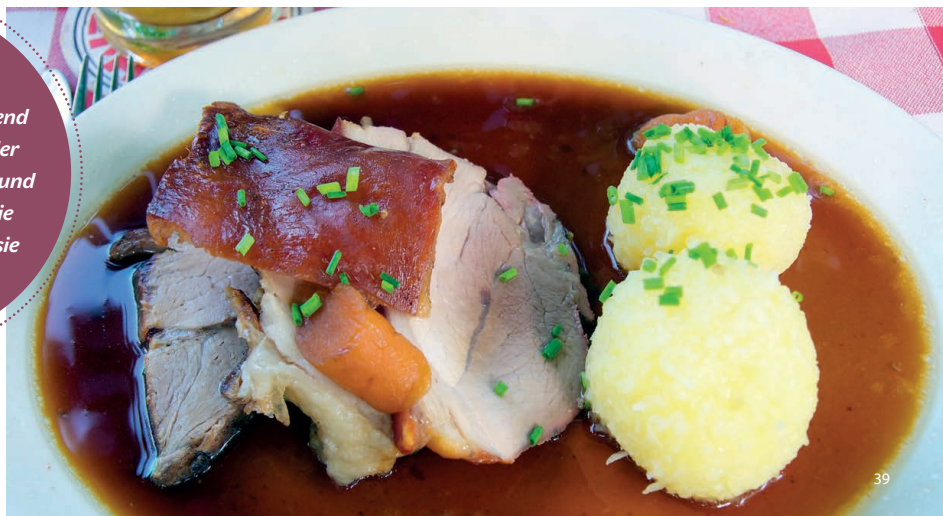
Jako příloha se výborně hodí bramborové nebo houskové knedlíky. Přidáme-li do omáčky fenyklová a kmínová semínka, příjemně ji dochutíme.

Vepřové maso osolíme, opepříme a ze všech stran krátce zprudka opečeme, nejdříve po straně s kůží.

Cibuli, brambory a mrkev nakrájíme

na větší kousky, přidáme do hrnce k masu

a společně osmahneme. Zalijeme zeleninovým vývarem a přilijeme polovinu láhve piva. Necháme péct v troubě 90-120 minut při 180-200 °C. V průběhu pečení maso několikrát přelijeme pivem. Po upečení můžeme omáčku zahustit trochou mouky a dochutíme solí, pepřem a nasekanou petrželkou. Pečením v černém pivu získá pečeně mírně nasládlou chuť a omáčka také tmavší barvu.



Oberpfälzer Fleischpflanzerl

- › 500 g gemischtes Hackfleisch/
Faschiertes
- › 2-3 alte Semmeln
- › Wasser zum Einweichen
- › 2 Eier
- › 1-2 Zwiebeln je nach Größe
- › Salz, Pfeffer
- › Majoran
- › 1 TL mittelscharfer Senf
- › Fett zum Ausbacken

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 45 min.

PORTIONEN: 4



Tip:

Schmecken besonders gut mit Rosmarin-Kartoffeln und Weißkraut oder mit Kartoffelsalat.

Hackfleisch/Faschiertes mit den eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln vermengen. Salz, Pfeffer, die gehackten Zwiebeln, Eier, Majoran und Senf dazugeben und alles sehr gut verkneten. Runde Laibchen formen und etwas flach drücken. In erhitztem Fett langsam von jeder Seite ca. 10-12 Minuten ausbacken.



Hornofalcké karbanátky

- › 500 g mletého masa
- › 2-3 staré housky
- › voda k namočení housek
- › 2 vejce
- › 1-2 cibule podle velikosti
- › sůl, pepř
- › majoránka
- › 1 lžička hořčice
- › tuk na smažení

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 45 min.

PORCE: 4

Tip:

Výborně chutnají s rozmarýnovými bramborami a zelím nebo s bramborovým salátem.

Mleté maso smícháme s namočenými, dobře vymačkanými houskami. Přidáme sůl, pepř, nakrájenou cibuli, vejce, majoránku a hořčici a dobře promísíme. Vytvarujeme karbanátky a smažíme je v rozehrátém tuku pomalu 10-12 minut z každé strany.



Pilsner Gulasch

- › 600 g Rindshaxe
- › 250 g Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 15 g Paprikapulver
- › 300 ml Brühe/Suppe
- › 25 g glattes Mehl
- › 50 g Speck
- › 60 g eingelegte rote Paprika und Sellerie
- › 2 gekochte Eier
- › Öl
- › Salz, gemahlener Pfeffer
- › Brot

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 120 min.

PORTIONEN: 4



Die fein geschnittenen Zwiebeln in Öl goldbraun anschwitzen. Mit Paprika bestreuen, anschwitzen, das in Würfel geschnittene Fleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren anrösten. Dann Pfeffer, geriebenen Knoblauch, Salz und die Brühe/Suppe hinzufügen und dünsten lassen. Das Gulasch nach Bedarf mit Brotkrume binden. Dann den gehackten Speck anrösten, die gehackte Paprika und den Sellerie hinzufügen, erhitzen und mit dieser Masse und den Eiern die einzelnen Gulaschportionen garnieren.

Tip:

Das Gulasch kann mit verschiedenen Knödelsorten oder mit Brot serviert werden.



Plzeňský guláš

- › 600 g hovězí klížky
- › 250 g cibule
- › 1 stroužek česneku
- › 15 g mleté papriky
- › 300 ml vývaru
- › 25 g hladké mouky
- › 50 g slaniny
- › 60 g nakládané kapie a celeru
- › 2 vařená vejce
- › olej
- › sůl, mletý pepř
- › chleba

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 120 min.

PORCE: 4

Tip:

Guláš můžeme podávat s různými druhy knedlíků či s chlebem.

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli do zlatohněda. Zaprášíme paprikou, zpěníme, přidáme na kostky nakrájené maso a za stálého míchání opečeme. Přidáme pepř, utřený česnek, sůl, podlijeme vývarem a dusíme. Hotový guláš podle potřeby zahustíme chlebovou střídkou. Nakrájenou slaninu orestujeme, přidáme nakrájené kapie a celer, prohřejeme a vzniklou směsí a vejci zdobíme porce guláše.



Forelle mit Speck und Blauschimmelkäse

- › 4 Forellen
- › Salz, Pfeffer
- › 2 Knoblauchzehen
- › 200 g Speck in Scheiben
- › 200 g geriebener Blauschimmelkäse
- › 1 kl. Bund Petersilie
- › Zitronensaft
- › Butter

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 60 min.

PORTIONEN: 4

Tip:

Es schmeckt z. B. auch mit Saibling hervorragend.

Die frischen Forellen unter fließendem Wasser gut waschen und abtrocknen. Die Haut an jeder Seite mehrmals leicht einritzen. Die Fische außen und innen salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten kühl stellen. Halbe Menge der Speckscheiben fein schneiden. Die Fische mit dem feingeschnittenen Speck und Käse, der gehackten Petersilie und den gepressten Knoblauchzehen füllen. Den gefüllten Bauch mit einem Zahnstocher fest zusammenstecken. Die Forellen in eine mit Butter gefettete Auflaufform legen, mit den restlichen Speckscheiben bedecken und ca. 30 Minuten bei 160-200 °C backen. Als Beilage sind Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten oder Brot geeignet.

Pstruh se slaninou a nivou

- › 4 pstruzi
- › sůl, pepř
- › 2 stroužky česneku
- › 200 g plátky slaniny
- › 200 g strouhané nivy
- › 1 malý svazek petrželky
- › citronová šťáva
- › máslo

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 60 min.

PORCE: 4

Vykuchané pstruhy umyjeme, osušíme a z obou stran do nich uděláme několik zářezů. Pstruhy zvenku i zevnitř osolíme a opepříme, pokapeme citronem a necháme 15 minut v chladu odležet. Polovinu slaniny nakrájíme najemno a naplníme do břišní dutiny spolu se sýrem, nasekanou petrželkou a propasírovaným česnekem. Dutinu pevně uzavřeme párátkem. Pstruhy vložíme do máslem vymaštěného pekáče a pokryjeme plátky slaniny. Pečeme cca 30 minut při teplotě 160-200 °C. Jako příloha jsou vhodné pečené brambory, krokety nebo chléb.

Tip:

Vyzkoušejte i jinou rybu jako např. sivena – chutná také báječně.



Schweinekeuleröllchen aus Vysočina

- › 600 g quer zur Faser geschnittene Schweinekeule (4 Scheiben)
- › 200 g durchgelassene/faschierte Schweineschulter
- › 1 TL gemahlener Kümmel
- › 2 TL Süßpaprika
- › 100 ml Sahne/Schlagobers
- › Fett
- › Brühe/Suppe
- › Salz

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 45 min.

PORTIONEN: 4



Die Fleischscheiben klopfen und salzen. Das durchgelassene/faschierte Fleisch salzen und mit Kümmel, Paprika und Sahne/Schlagobers vermischen. Die Füllung in acht Teile teilen. Jeweils zwei Portionen der Füllung auf die vorbereiteten Keulenscheiben so nah wie möglich der beiden Seitenränder verteilen, sodass sie gut gegeneinander zur Mitte der Scheibe eingerollt werden können. Das so vorbereitete Fleisch ins eingefettete Reindl eng nebeneinander legen, damit es beim Backen die Form hält. Etwa 5 Minuten bei 250 °C backen, dann die Temperatur auf 180 °C verringern. Das Fleisch mit Brühe/Suppe ablöschen und goldbraun backen. Während des Backens das Fleisch wenden. Immer wieder ablöschen.

Tip:

Mit Kartoffeln,
Reis oder Kartoffel-
plätzchen servieren.



Vepřové závitky "Naháče" z Vysočiny

- › 600 g vepřové kýty nakrájené přes vlákno (4 plátky)
- › 200 g mleté vepřové plece
- › 1 lžička mletého kmínu
- › 2 lžičky mleté sladké papriky
- › 100 ml smetany
- › sádlo
- › vývar
- › sůl

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 45 min.

PORCE: 4

Tip:

Podáváme
s bramborami, rýží
nebo bramborovými
plackami.

Kýtu naklepeme a osolíme. Mletou směs osolíme a promícháme s kmínem, paprikou a smetanou. Nádivku rozdělíme na osm dílů. Na připravené plátky kýty dáme vždy dvě dávky náplně, které klademe co nejbliže k okrajům tak, abychom je mohli dobře stočit proti sobě ke středu plátku. Takto připravené „naháče“ vložíme do sádlem vymazané nádoby těsně vedle sebe, aby při pečení zůstal zachován jejich tvar. V rozpálené troubě zapékáme asi 5 minut při 250 °C, potom zmírníme na 180 °C, maso podlijeme vývarem a pečeme dozlatova. V průběhu pečení maso obrátíme. Průběžně poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme vývarem.



Gegrilltes Lammkotelett mit Most-Zwiebelgemüse

› 8-12 Stk. Lammkoteletts

Grillmarinade:

- › 125 ml Most
- › 125 ml Öl
- › 3 zerdrückte Knoblauchzehen
- › 1 TL scharfer Senf
- › 1 TL Kräutersalz
- › 2-3 EL gemischte Kräuter (Thymian, Majoran, Rosmarin, etc.)
- › etwas geriebene Zitronenschale
- › frisch gemahlener Pfeffer
- › 1 Messerspitze Curry

Zwiebelmostgemüse:

- › 800 g kleine rote Zwiebeln (ev. Gemüse- oder Frühlingsschneepfeffer)
- › 3 EL Öl
- › 1 TL Honig
- › 125 ml Most
- › Kräutersalz, Pfeffer
- › 125 ml Gemüse- oder Rindsuppe/Rinderbrühe

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 60 min.

PORTIONEN: 4-6

Grillmarinade: Alle Zutaten gut verrühren, die Koteletts mit Marinade bestreichen und am besten über Nacht ziehen lassen. Die Koteletts auf dem Grill oder in der Pfanne 12-15 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.

Mostgemüse: Zwiebeln schälen und vierteln. Öl und Honig schmelzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, danach mit Most und Suppe/Brühe ablöschen und die Flüssigkeit unter leichtem Kochen ca. 10 Minuten reduzieren und würzen.



Tip:

Für das Mostgemüse eignet sich auch anderes Gemüse je nach Saison und Geschmacksvorlieben.

Grilovaná jehněčí kotleta s cibulovou zeleninou na moštu

› 8-12 ks jehněčích kotlet

Grilovací marináda:

- › 125 ml moštu
- › 125 ml oleje
- › 3 rozmačkané stroužky česneku
- › 1 lžička ostré hořčice
- › 1 lžička bylinkové soli
- › 2-3 lžičky bylinkové směsi (tymián, majoránka, rozmarýn atd.)
- › špetka nastrohané citronové kůry
- › čerstvě mletý pepř
- › na špičku nože kari koření

Cibule na moštu:

- › 800 g malých červených cibulek (ev. žluté cibule nebo jarní cibulky)
- › 3 lžičky oleje
- › 1 lžička medu
- › 125 ml moštu
- › bylinková sůl, pepř
- › 125 ml zeleninového nebo hovězího vývaru

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 60 min.

PORCE: 4-6

Grilovací marináda: všechny přísady dobře promícháme, kotlety potřeme vzniklou marinádou a necháme přes noc uležet. Poté je opékáme 12-15 minut na grilu nebo na pánvi a několikrát je obrátíme.

Cibule na moštu: cibuli oloupeme a rozkrájíme na čtvrtky. Zahřejeme olej a med, cibuli na nich necháme zesklovatět, pak schladíme moštem a vývarem a povaříme na mírném ohni cca 10 minut. Na závěr dochutíme kořením.



Tip:

Na moštu můžete připravit také jiné druhy zeleniny podle sezóny nebo chuti.

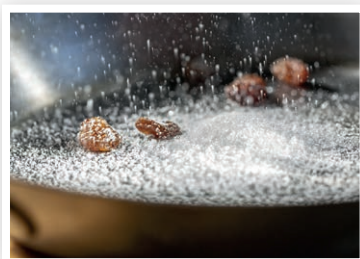
Kaiserschmarrn

- › 4 EL Butter
- › 4 Eier
- › 200 g Mehl
- › 3 EL Rosinen
- › 1 Prise Salz
- › 1 EL Zucker
- › 1 EL Staub-/Puderzucker
- › 300 ml Milch

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **20 min.**

PORTIONEN: **4**



Für den Kaiserschmarrn das Mehl in etwas Milch und Salz zu einem eher dickflüssigen Teig anrühren. Einige Minuten ruhen lassen und dann die Eier zufügen und die Masse gut vermischen. Währenddessen die Pfanne erhitzen, die Butter darin heiß werden lassen und den Teig etwa einen Zentimeter hoch eingießen. Nun werden die Rosinen über den noch flüssigen Teig verteilt. Einen Deckel darauf und den Teig goldgelb backen, wenden und wieder zudecken. Sind nun beide Seiten fertig gebacken, wird der Teig mit einem Holzspatel oder Küchenwender in mundgerechte Stücke zerrissen. Den fertigen Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Staub-/Puderzucker bestreuen.



Čísařský trhanec

- › 4 lžíce másla
- › 4 vejce
- › 200 g mouky
- › 3 lžíce rozinek
- › 1 špetka soli
- › 1 lžíce cukru
- › 1 lžíce práškového cukru
- › 300 ml mléka

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **20 min.**

PORCE: **4**

Nejprve smícháme mouku s trochou mléka a solí. Zbylé mléko doléváme tak, abychom vytvořili spíše hustší těsto. Necháme několik minut odležet, poté přidáme vejce a hmotu dobře promícháme. Mezitím rozehrějeme pánev, necháme rozpustit máslo a vlijeme část těsta do výšky přibližně 1 cm. Na ještě tekuté těsto nasypeme rozinky. Pánev přikryjeme poklicí a necháme péct do zlatova, poté těsto obrátíme a přikryté opékáme i z druhé strany. Jakmile je těsto upečeno z obou stran, natrháme jej dřevěnou stěrkou nebo obracečkou na kousky velikosti sousta. Hotový pokrm servírujeme na talíře a sypeme práškovým cukrem.



Maitaschen, Erdäpfel- und Äpfelzelten

- › 1 kg mehligte Kartoffeln
- › 1 Ei
- › 1 Prise Salz
- › 200-300 g Mehl
- › 6 große Äpfel
- › 500 g Zwetschgen
- › 250 g saure Sahne/Sauerrahm
- › Zucker
- › Zimt
- › Butterschmalz

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 60 min.

PORTIONEN: 4



Kartoffeln dämpfen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken oder fein reiben. Ei darauf schlagen, salzen, Mehl hinzugeben und einen Teig kneten, der sich gut auswalken lässt. Die Mengenangaben können je nach der Qualität des Mehls und der Konsistenz der Kartoffeln stark variieren. Äpfel waschen, schälen und kleinschneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Teig zu einer langen Rolle formen, davon Stücke abschneiden und daraus mit dem Nudelholz Teigfleckchen walken. Diese mit dem Rahm bestreichen und mit den Äpfeln und Zwetschgen in beliebigem Mischungsverhältnis belegen. Es geht auch ganz ohne Zwetschgen, aber nicht ohne Äpfel. Mit Zwetschgen alleine würden die Zelten zu saftig. Nach dem Überzuckern und -zimten die Zelten zusammenlegen und in ein Reindl mit zerlassenem Butterschmalz eng aneinanderlegen. Bei mittlerer Hitze ca. 180 °C 45 Minuten backen.

Tipp:

Kann man natürlich das ganze Jahr über genießen, nicht nur im Mai. Dazu passt Vanillesauce.

Májové bramborové taštičky s jablky a švestkami

- › 1 kg moučnatých brambor
- › 1 vejce
- › 1 špetka soli
- › 200-300 g polohrubé mouky
- › 6 velkých jablek
- › 500 g švestek
- › 250 g zakysané smetany
- › cukr
- › skořice
- › máslo

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 60 min.

PORCE: 4

Tip:

Taštičky chutnají po celý rok, nejen v květnu. Nejlepší jsou s vanilkovou omáčkou.

Brambory uvaříme, oloupeme a jemně nastrouháme nebo je protlačíme lisem na brambory. Přidáme vejce, sůl, mouku a uhněteme těsto, které se dá dobře rozvalovat. Množství jednotlivých přísad můžeme přizpůsobit podle kvality mouky a konzistence brambor. Jablka omyjeme, zbavíme slupky a jádřince a nakrájíme na kousky. Švestky omyjeme, vypeckujeme a rozpůlíme. Z těsta vytvoříme dlouhý váleček, ze kterého odkrajujeme kousky a válečkem je rozvalujeme na placky. Potřeme smetanou a poklademe jablky a švestkami v libovolném poměru. Bez švestek se můžeme obejít, bez jablek nikoli.

Ze samotných švestek by byly kousky příliš šťavnaté.

Přidáme cukr a skořici a zabalíme do tvaru kapsiček, které klademe do pekáče a potřeme rozpuštěným máslem. Dáme do středně vyhřáté trouby a při 180 °C pečeme 45 minut.



Oberpfälzer Blaubeer-/ Heidelbeerdatschi ("Schwoazbadatschi")

- › 500 g Mehl
- › 1 l Milch
- › 4 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 500 g tiefgefrorene oder frische
Blaubeeren/Heidelbeeren
- › Butterschmalz
- › Zucker

ZUBEREITUNG: LEICHT
DAUER: ca. 45 min.
PORTIONEN: 4



Mehl, Milch und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und unterrühren. Fett in einem großen Bratreindl zerlassen, am besten eignet sich Butterschmalz. Teig hineingeben, glatt streichen und dick mit Blaubeeren/Heidelbeeren bestreuen. Nach Belieben Zucker darübergeben. Den Ofen auf 175 °C vorheizen und den Datschi 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen nach Belieben nachzuckern.

Tipp:

Der Datschi lässt sich auch mit Puder-/Staubzucker oder Schlagsahne/-obers hervorragend genießen.

Hornofalcký borůvkový koláč ("Schwoazbadatschi")

- › 500 g mouky
- › 1 l mléka
- › 4 vejce
- › 1 špetka soli
- › 500 g zmražených
nebo čerstvých borůvek
- › přepuštěné máslo
- › cukr

OBTÍŽNOST: SNADNÉ
DOBA PŘÍPRAVY: cca 45 min.
PORCE: 4

Z mouky, mléka a soli uděláme hladké těsto. Přimícháme vejce. V pekáči rozpustíme tuk, nejvhodnější je přepuštěné máslo. Těsto nalejeme do pekáče, uhladíme nožem a posypeme silnou vrstvou borůvek. Osladíme podle chuti. V předehřáté troubě pečeme 30-35 minut při teplotě 175 °C. Po upečení pocukrujeme.

Tip:

Můžeme posypat moučkovým cukrem nebo ozdobit šlehačkou.



Blaubeer-/Heidelbeerknödel aus Quark-/Topfenteig

- › 250 g Quark/Topfen
- › 1 Ei
- › Grieß nach Bedarf
- › 1 Prise Salz
- › 1 EL Kristallzucker
- › 10 EL Blaubeeren/Heidelbeeren
- › gemahlener Mohn, Quark/Topfen, Puder-/Staubzucker zum Bestreuen und Butter zum Schmelzen

ZUBEREITUNG: LEICHT

DAUER: 30 min.

PORTIONEN: 10 Knödel

Die Eier mit Quark/Topfen, Zucker und Salz vermengen, den Grieß so lange hinzumischen, bis der Teig nicht mehr klebt. Aus dem Teig eine Rolle oder eine Platte bilden; die Teigrolle in Stücke schneiden, die Teigplatte in Quadrate schneiden. Danach die Blaubeeren/Heidelbeeren in die Teigstücke packen. Die Knödel im Grieß wälzen und in kochendes Wasser geben. Wenn sie aufschwimmen, noch etwa 1,5 Minuten (nach Größe) kochen lassen. Sie werden mit Quark/Topfen oder Mohn, Puder-/Staubzucker bestreut und mit zerlassener Butter serviert.



Tipp:

Je nach Geschmack und Möglichkeit mit Obst garnieren – ausgezeichnet schmecken die Knödel z. B. mit Erdbeeren oder Zwetschgen.



Tvarohové borůvkové knedlíky

- › 250 g tvarohu
- › 1 vejce
- › dětská krupička dle potřeby
- › 1 špetka soli
- › 1 lžice krystalového cukru
- › 10 lžíc borůvek
- › mletý mák, tvaroh, moučkový cukr na posypání a máslo na omaštění

OBTÍŽNOST: SNADNÉ

DOBA PŘÍPRAVY: 30 min.

PORCE: 10 knedlíků

Tip:

Můžeme použít ovoce dle chuti a možnosti – vynikající jsou knedlíky například s jahodami nebo švestkami.

Smícháme vejce s tvarohem, cukrem a solí, ke směsi sypeme krupičku tak dlouho, až získáme nelepivé těsto.

Vytvoříme z něj váleček nebo vyválíme

plát; váleček nakrájíme na kousky, plát na

čtverce. Do kousků těsta zabalíme borůvky.

Knedlíky obalíme v krupičce a vhodíme je do vroucí vody. Až vyplavou na hladinu, necháme je ještě cca 1,5 minuty (podle velikosti) provařit.

Podáváme sypané tvarohem nebo mletým mákem, moučkovým cukrem a omaštěné máslem.



Südböhmischer Bierstrudel

Teig:

- › 250 g Butter
- › 300 g glattes Mehl + Mehl zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 100 ml helles Bier
- › 1 Ei zum Bestreichen

Quark-/Topfenfüllung:

- › 750 g fetter Quark/Topfen
- › 2 Vanillezucker
- › 5 EL brauner Zucker
- › 2 Eier
- › Zitronenschale und -saft

Powidlfüllung:

- › 16 EL Zwetschgenmus
- › 2 cl Rum
- › Zimt

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **ca. 60 min.**

PORTIONEN: **2 Strudel**

Mehl in eine Rührschüssel sieben, zerlassene Butter und Bier dazu gießen, salzen und zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch Mehl zugeben - der Teig soll nicht kleben. Den gut verarbeiteten Teig in eine Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen werden beide Füllungen vorbereitet. Den Teig halbieren, aus jeder Hälfte ein Rechteck rollen. Zuerst mit der Powidlfüllung, dann mit der Quark-/Topfenfüllung bestreichen, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken und mit aufgeschlagenem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170-180 °C etwa 40 Minuten backen.



Tipp:

Den Bierstrudel kann man auch mit Schlagsahne/-obers und Minze dekorieren.

Jihočeský pivní štrúdl

Těsto:

- › 250 g másla
- › 300 g hladké mouky + mouka na zahuštění a podsypání
- › 1 špetka soli
- › 100 ml světlého 10° piva
- › 1 vejce na potřeni

Tvarohová náplň:

- › 750 g tučného tvarohu
- › 2 vanilkové cukry
- › 5 lžíc třtinového cukru
- › 2 vejce
- › citronová kůra a šťáva

Povidlová náplň:

- › 16 lžic švestkových povidel
- › 2 cl rumu
- › skořice

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **cca 60 min.**

PORCE: **2 štrúdlly**

Mouku vsypeme do mísy, rozkrájíme v ní změkklé máslo, osolíme, přilijeme pivo a zpracujeme těsto, které se nelepí. Hladké, dobře propracované těsto zabalíme do folie, vložíme do lednice a připravíme náplně. Odleželé těsto rozdělíme na dvě části. Vyválíme placky (podle potřeby podsypáváme moukou), které potřeme nejprve povidly a následně ochuceným tvarohem. Zabalíme do šišky a potřeme rozšlehaným vejcem, pečeme ve vyhřáté troubě na 170-180 °C asi 40 minut.

Tip:

Štrúdl můžeme ozdobit šlehačkou a lístkem máty.



Süße Karottenlaibchen aus Vysočina

Teig:

- › 500 g Mehl ($\frac{2}{3}$ universales, $\frac{1}{3}$ glattes)
- › 100 g Butter
- › 1 EL Fett
- › 100 g Zucker
- › 2 Eigelb
- › 40-50 g Hefe
- › 1 Prise Salz
- › 1 TL gemahlener Fenchel
- › ca. 150 ml Milch nach Bedarf
- › Eiklar zum Bestreichen
- › Puder-/Staubzucker oder gemahlener Mohn zum Bestreuen

Füllung:

- › 300 g Karotten
- › 100 g Kristallzucker
- › 50 g Butter
- › 1 Vanillezucker
- › Fenchel
- › Anis oder Pfeffer, bzw. Rum (je nach Geschmack)
- › gemahlener Mohn nach Bedarf

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 90 min.

PORTIONEN: 25 Stück

Hefe in lauwarmer Milch mit Zucker zerbröseln und ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Die Hefe-Mischung und die restlichen Teig-Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen die fein geriebenen Karotten etwa 10 Minuten

in Butter mit Zucker und Gewürz dämpfen. Überschüssigen Saft mit gemahlenem Mohn eindicken. Aus dem Hefeteig Laibchen formen, mit der Füllung füllen und gut schließen. Die Laibchen mit Abstand auf das eingefettete Blech auflegen, damit sie nicht zusammenkleben. Mit der zerlassenen Butter schmalzen und oben mit Eiklar bestreichen. Noch 15 Minuten gehen lassen und dann etwa 20 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

Tipp:

Danach mit Butter bestreichen und mit Puder-/Staubzucker oder Mohn bestreuen.



Vysočinské mrkvance

Těsto:

- › 500 g mouky ($\frac{2}{3}$ polohrubé, $\frac{1}{3}$ hladké)
- › 100 g másla
- › 1 lžíce sádla
- › 100 g cukru
- › 2 žloutky
- › 40-50 g droždí
- › 1 špetka soli
- › 1 lžička mletého fenyklu
- › cca 150 ml mléka dle potřeby
- › bílek na potření
- › moučkový cukr nebo mletý mák na posyp

Náplň:

- › 300 g mrkve
- › 100 g cukru krystal
- › 50 g másla
- › 1 vanilkový cukr
- › fenykl
- › anýz nebo pepř, případně rum (dle chuti)
- › mletý mák dle potřeby

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 90 min.

PORCE: 25 kusů

Do vlažného mléka rozdrobíme kvasnice a přidáme špetku soli a cukru. Poté, co kvasnice vzejdou (cca 15 minut), přidáme směs k ostatním surovinám na těsto a vypracujeme hladké těsto, které necháme cca 40 minut kynout. Jemně nastrohanou mrkev podusíme asi 10 minut na másle s cukrem a kořením. Přebytnou šťávu zahustíme mletým mákem. Z kynutého těsta tvoříme bocháňky, které naplníme nádivkou a dobře uzavřeme. Klademe je na vymaštěný plech dále od sebe, aby se nespekly. Omastíme je rozpuštěným máslem a vršky potřeme bílkem. Necháme ještě 15 minut kynout a poté pečeme přibližně 20 minut na 180 °C dozlatova.

Tip:

Po upečení potřeme máslem a sypeme moučkovým cukrem nebo mákem.



Gedechte Apfel-Most-Torte

Teig:

- › 120 g Butter
- › 70 g Staub-/Puderzucker
- › 1 Prise Salz
- › 250 g Mehl
- › 125 ml Most
- › Butter und Mehl

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 60 min.

PORTIONEN: 12 Stück

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren, abwechselnd Mehl und Most zugeben, alles gut vermischen und verkneten. Teig 30 Minuten kühl rasten lassen. Eine gebutterte, bemehlte Tortenform (Ø 26 cm) mit dem Teig auslegen, Teig am Rand gut andrücken. Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Teigboden mit den Äpfeln belegen, Äpfel mit Zucker bestreuen. Torte im vorgeheizten Rohr bei 200 °C 30 Minuten backen. Inzwischen für den Guss Zucker, Eier und Vanillemark schaumig schlagen, Walnüsse und das steif geschlagene Obers/Sahne unterheben. Torte mit der Masse übergießen und ca. 10 Minuten fertigbacken.



Belag:

- › 1 kg Äpfel
- › 1 EL Kristallzucker

Guss:

- › 2 Eier
- › Mark von 1 Vanilleschote
- › 1 EL geriebene Walnüsse
- › 50 g Staub-/Puderzucker
- › 250 ml Schlagobers/Sahne



Tip:

Gehackte Walnüsse und Rosinen verfeinern den Belag.

Jablečný moštový dort

Těsto:

- › 120 g másla
- › 70 g práškového cukru
- › 1 špetka soli
- › 250 g hladké mouky
- › 125 ml moštu
- › máslo a mouka

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 60 min.

PORCE: 12 kusů

Náplň:

- › 1 kg jablek
- › 1 lžíce cukru krystal

Vrchní vrstva:

- › 2 vejce
- › vnitřek 1 vanilkového lusku
- › 1 lžíce strouhaných vlašských ořechů
- › 50 g práškového cukru
- › 250 ml smetany na šlehání

Máslo vyšleháme s cukrem a solí a střídavě přimícháváme mouku a mošt. Vzniklé těsto necháme 30 minut odpočívat v chladu. Poté těsto přendáme do vymaštěné a moukou vysypané dortové formy (Ø 26 cm) a u krajů formy ho dobře přitlačíme. Jablka oloupeme, rozpůlíme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na plátky. Poklademe na těsto a posypeme cukrem. Dort pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C. Mezitím vyšleháme cukr, vejce a obsah vanilkového lusku do pěny, přidáme vlašské ořechy a vyšlehanou smetanu. Směs nalijeme na dort a dopékáme ještě cca 10 minut.

Tip:

Vrchní vrstvu zjemní vlašské ořechy a rozinky.





Europaregion | Evropský region

**Donau Dunaj
Moldau Vltava**

Haftungsausschluss:

Die Inhalte dieses EDM-Kochbuches wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Der Herausgeber übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Inhalte.

Recherche-, Satz- und Druckfehler sind vorbehalten.

Ausgabejahr 2019

Vyloučení odpovědnosti za publikované informace:

Obsah této kuchařky ERDV byl připraven s největší péčí.

Vydavatel však nepřebírá odpovědnost za správnost a úplnost uvedených údajů.

Chyba rešerše, sazby a tisku je vyhrazena.

Rok vydání 2019



www.europaregion.org

www.evropskyregion.cz