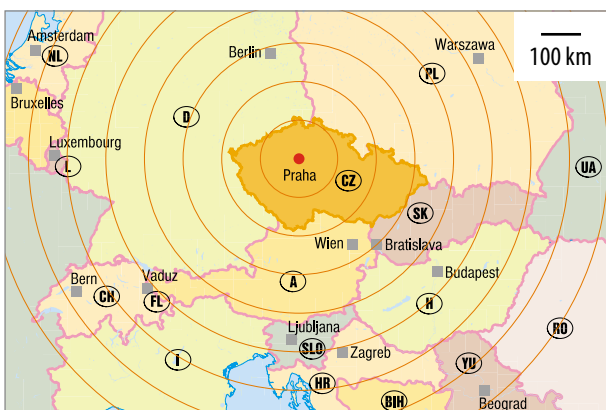


Tschechische Küche



Traditionen,
Bräuche,
beliebte Speisen
und Rezepte





Zwei Gerichte, auf die die tschechische Küche nicht verzichten kann: Buchteln mit Zwetschgenmus...

TSCHECHISCHE KÜCHE



Herausgeber: Vydavatelství MCU s. r. o.

Nádražní 230, 381 01 Český Krumlov

Tel.: +420 387 428 360, info@mcumedia.cz; www.mcumedia.cz

Technische Redaktion: Radek Eliášek

Text: Petr Stupka, Jan Eliášek

Übersetzung: Anna Tauc

Foto, Illustration: archiv MCU – Libor Sváček, CzechTourism, Thinkstock, ČTK, Josef Lada, David Marvan, Julie Vrábelová, Radek Pavlík

Layout und Gestaltung: Tomáš Bleier

Verantwortlicher Redakteur: Jan Eliášek

Koordinierung www.VisitCzechRepublic.cz: Radomír Příbyl

Erstausgabe, Český Krumlov 2014, 76 Seiten

Kopien oder Übernahmen dieser Publikation oder eines ihrer Teile bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Alle Rechte vorbehalten.

Gemeinsam mit der Tourismusagentur CzechTourism herausgegebene Publikation.



Copyright © Vydavatelství MCU, 2014

ISBN 978-80-7339-262-8



VisitCzechRepublic.cz

On-line tourist guide

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG.....	5–7
SCHLACHTFEST.....	8–12
IM WIRTSHAUS.....	14–21
FASTENZEIT UND OSTERN	22–27
AUF DER HOCHZEIT	28–33
PILZE SAMMELN.....	34–39
WILDFESTESSEN.....	40–43
BEI DER WEINLESE.....	44–48
KARTOFFEL-ALLERLEI	52–56
FISCHGERICHTE.....	58–62
LÄNDLICHE TRADITIONEN.....	64–69
WEIHNACHTEN.....	70–75



... und der Gänsebraten



Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845)

EINLEITUNG

Lange habe ich überlegt, wie ich Ihnen unsere Gastronomie am besten und auf eine prägnante, interessante und zugleich übersichtliche Art und Weise näher bringen könnte. Obwohl Tschechien ein kleines Land mit nur zehn Millionen Einwohnern ist, hat doch jede Region und jedes Dorf ihre bzw. seine Besonderheiten. Deshalb habe ich beschlossen, dass diese Broschüre die tschechische Gastronomie aus einer volkstümlichen Perspektive in elf Kapiteln erläutern soll. Ich möchte Ihnen die Besonderheiten der tschechischen Kochkunst in Verbindung mit den einzelnen Jahreszeiten und den verschiedenen gesellschaftlichen und familiären Bräuchen und Feiern vorstellen. Die erste Etappe ist daher dem Schlachtfest gewidmet, denn Schweinefleisch ist und war schon immer ein wichtiger Bestandteil der böhmischen und mährischen Küche. Gemeinsam werden wir auch ein typisch tschechisches Brauhaus besuchen – schließlich ist Bier das beliebteste Getränk der Tschechen und wird manchmal auch als „flüssiges Brot“ bezeichnet. Des



Petr Stupka (*1956) – war als gelernter Koch und Absolvent einer Hotelschule über 20 Jahre in verschiedenen Restaurants und Hotels tätig. In letzter Zeit wirkt er als Pädagoge und Fachberater. Er gibt regelmäßig Kochbücher heraus, tritt im Rundfunk sowie im Fernsehen als Koch und Moderator auf.

Weiteren möchte ich Ihnen erläutern, welche Köstlichkeiten wir an Ostern und Weihnachten zubereiten und was gerne an Hochzeiten gegessen wird. Gemeinsam werden wir die langjährigen und berühmten Traditionen der Teichwirtschaft in Tschechien erkunden, sowie einen Blick auf den „Volkssport Pilze sammeln“ und die Zubereitung der Zutat Nummer 1, der Kartoffeln, werfen. In jedem Kapitel finden Sie, abgesehen von ein paar einführenden Informationen, auch die Besonderheiten einiger ausgesuchter Speisen sowie Rezepte zum Nachkochen.

Diese Broschüre wird Ihnen sicherlich einen spannenden Einblick in die tschechische Gastronomie ermöglichen und könnte ein hilfreicher Leitfaden beim Entdecken (und Verkosten) unserer Spezialitäten sein.



Wussten Sie, dass ... ?

Die berühmteste Kochbuch-Autorin Tschechiens war **Magdalena Dobromila Rettigová**, eine Schriftstellerin und Förderin der böhmischen nationalen Identität. Neben Kochbüchern schrieb sie auch zahlreiche Gedichte, Theaterstücke und Prosa. Ihr bedeutendstes Werk ist das Kochbuch mit dem Titel „*Domáci kuchařka*“ („Hauskochbuch“), das erstmals 1826 erschien und in den folgenden einhundert Jahren noch viele Male herausgegeben wurde.



Eine beliebte Beilage böhmischer Speisen – die berühmten Knödel

TSCHECHISCHE KÜCHE

Die böhmische Küche hat ihre Wurzeln in den jahrhundertealten Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung Mitteleuropas. Jahrhundertlang waren unsere Vorfahren von jenen Früchten und Gewächsen abhängig, die in den von ihnen bewohnten Gebieten angebaut werden konnten. Erst im 19. und 20. Jahrhundert änderte sich sowohl die Zubereitung der Speisen als auch deren Zusammensetzung maßgeblich. Dies ist vor allem auf die Verbreitung des Kartoffelanbaus zurückzuführen. Neben Roggenmischbrot waren damals Kartoffeln das Hauptnahrungsmittel. Ein weiterer Faktor war der sich entwickelnde Handel in den schnell wachsenden Städten. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts prägte die

kommunistische Diktatur (1948–1989) und deren Auswirkungen die böhmische Küche nachhaltig. Restaurants, Kneipen und sämtliche Gaststätten wurden verstaatlicht, wodurch die Rezepturen und gastronomischen Vorschriften vereinheitlicht wurden. Dies wirkte sich negativ auf die Ernährungsgewohnheiten der Tschechen aus. Seit den 1990er Jahren gehört Tschechien wieder zu den demokratischen europäischen Ländern, was sich auch in der Gastronomie

Wussten Sie, dass ... ?

Die Tschechen essen traditionell selten Fisch, Hülsenfrüchte und Gemüse, aber in den letzten Jahren verzeichnen wir glücklicherweise eine Trendwende hin zu einem gesünderen Lebensstil.

niederschlägt: Die Speisen sind inzwischen abwechslungsreicher, das Lebensmittelangebot ist vielfältiger und dank der besseren Sensibilisierung der Öffentlichkeit ernährt sich die Mehrheit der Bevölkerung gesünder.

Mithilfe dieser Broschüre möchte ich Ihnen gerne die Besonderheiten und Köstlichkeiten der böhmischen Küche näherbringen. Die meisten Tschechen essen für gewöhnlich drei Mahlzeiten am Tag. Zum Frühstück gibt es meist verschiedene Backwaren oder Brot mit Butter, Käse, Wurst, Marmelade oder Honig. Kaffee und Tee dürfen natürlich nicht fehlen. Das Mittagessen besteht meist aus zwei oder drei Gängen: einer Suppe und einem Hauptgericht, das meist aus Fleisch und einer Beilage besteht. Als dritter Gang folgt anschließend ein Dessert. Zum Abendessen

gibt es entweder ein warmes Hauptgericht oder eine leichte kalte Mahlzeit. Nachmittags wird gerne eine kleine Zwischenmahlzeit in Form von Kaffee und Kuchen serviert. Insgesamt kann man zu den tschechischen Essgewohnheiten sagen, dass relativ viel Fleisch, insbesondere Schweinefleisch, Huhn und Rind gegessen wird. Als Beilagen kommen meist die berühmten böhmischen Knödel oder Kartoffeln auf den Tisch, eher selten sind Reis oder Teigwaren. Aber auch die böhmische Küche wurde in den letzten Jahren von den Fastfood-Trends in Form von Pommes, Hamburgern und ähnlichen „Köstlichkeiten“ eingeholt.

Nun aber zurück zum eigentlichen Thema: den traditionellen tschechischen Speisen.



Abbildung eines typischen Schlachtfestes auf dem Land (Josef Lada, 1887–1957)

SCHLACHTFEST

Schweinswurst (Rezept aus dem Jahr 1826)

Hacke eine beliebige Menge Schweinefleisch klein, salze es, pro Pfund Fleisch gib die geschnittene Schale einer halben Zitrone und eine halbe in Bier eingeweichte Semmel dazu, mische alles gut durch, gib in eine Füllspritze und fülle in gründlich ausgewaschene Schafsdärme.

M. D. Rettigová

Seit jeher züchtete man auf dem Land, aber auch in den Städten und auf den Schlössern Schweine, deren Fleisch eine wichtige Nährstoffquelle war. Heute ist man nicht mehr

von der häuslichen Schweinefleischproduktion abhängig, und dennoch sind insbesondere auf dem Land die Schweinezucht und die damit verbundenen Traditionen noch immer verbreitet. Bei der Schlachtung eines gemästeten Schweins, beim Schlachtfest, kommen Freunde und Verwandte zusammen, um gemeinsam dieses Ereignis und das gute Essen zu feiern.

Das Schlachtfest beginnt mit der Schlachtung des Schweins. Dieses wird anschließend abgebrüht und gesäubert. Nachdem es aufgehängt und ausgenommen wurde, beginnt die eigentliche Verarbeitung. Einige Fleischteile werden gekocht und mit ihnen werden alle Innereien verarbeitet. Die einzelnen Produkte, die der Fleischer

herstellt, werden weiter unten beschrieben.

Das gute Schweinefleisch vom Schlachtfest wurde früher durch die Beigabe von Salz konserviert und anschließend geräuchert. Deshalb ist in Tschechien geräuchertes Fleisch bis heute sehr beliebt. Der letzte Arbeitsschritt beim Schlachtfest ist in der Regel das Auslassen des Schmalzes. Hierbei wird unter Hitzeeinwirkung aus dem Fettgewebe das Fett ausgelassen – dabei entsteht Schmalz, das kühl gelagert und für viele Speisen verwendet wird.

OVAR (WELLFLEISCH) – so nennt man das gekochte Bauch- und Kopffleisch vom Schwein, z.T. auch das Bein-, Bauch- und Schulterfleisch. Die größeren Fleischstücke werden in Salzwasser

mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht (Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Piment). Die gekochten Fleischstücke werden anschließend klein geschnitten und mit etwas Brühe serviert. Zu Wellfleisch wird gerne Senf, geriebener Meerrettich und Brot gegessen. In einigen Regionen wird

Wussten Sie, dass ... ?

Typische Gewürze, nicht nur bei Schlachtfesten und Schlachtfleisch, sondern auch in zahlreichen tschechischen Gerichten sind **gemahlener schwarzer Pfeffer, Majoran, Kümmel** sowie zerriebener und mit Salz vermischter Knoblauch. Zu den Schlachtfestgewürzen werden gerne auch gemahlene Pimentkörner und Ingwer hinzugefügt.



Tlačenka (Presswurst) – schmeckt am besten mit grob geschnittenen Zwiebeln und Essig

zu Wellfleisch Apfelmeerrettich gereicht. Dazu wird der frisch geriebene Meerrettich mit der heißen Brühe vom Wellfleisch blanchiert und mit geschälten und geriebenen Äpfeln verfeinert. Abgeschmeckt wird das Ganze mit Essig.

JITRNICE (LEBERWURST) – hierfür werden die gesäuberten Därme mit einer Mischung aus gemahlenem gekochten Fleisch (Wellfleisch) und roher Leber sowie in Brühe eingeweichten hellen Semmeln gefüllt. Die Mischung wird mit Salz, gemahlenem Pfeffer, Piment, Knoblauch und Majoran abgeschmeckt. Zum Schluss werden die mit Holzspießchen verschlossenen Leberwürste in der Wellfleischbrühe gekocht.



Schlachtfestsuppe

JELITO (BLUTWURST) – hat eine ähnliche Zusammensetzung wie die Leberwurst, nur in dunkler Ausführung. Sie ist deshalb dunkel, weil zu der Mischung, die in die Därme gefüllt wird, noch Schweineblut und ausgelassenes Schmalz hinzukommen. Je nach Region werden Gerstengraupen oder gekochter Reis, gedünstete Zwiebeln, u.Ä. hinzugefügt.

ZABUJAČKOVÁ POLĚVKA (SCHLACHTFESTSUPPE) – eigentlich handelt es sich hierbei um eine kräftige Suppe, in der zuerst das Wellfleisch und anschließend die Leber- und Blutwürste und alles andere gekocht wurden. Meist werden der Suppe gekochte Gerstengraupen zugegeben. Noch beliebter ist allerdings die sogenannte „Grützblutwurstsuppe“. Es handelt sich hierbei um eine dunkle Suppe, da zum Schluss noch etwas Schweineblut eingekocht wird. Gegebenenfalls wird sie mit Knoblauch, Majoran und Pfeffer gewürzt.

SÁDLO A ŠKVARKY (SCHMALZ UND GRIEBEN) – das in größere Würfel geschnittene weiße Schweineschmalz wird in großen Eisentöpfen geschmort. Dabei entsteht eine beliebte Delikatesse: Grieben. Man kann sie leicht gesalzen servieren oder Aufstrichen oder salzigem Gebäck beifügen.

Das ausgelassene Schweinefett – das Schmalz – wird in Steingutgefäßen oder Gläsern aufbewahrt und für die Zubereitung von Speisen und Backwaren verwendet.

UZENÉ MASO A SLANINA (RAUCHFLEISCH UND SPECK) – größere Schweinefleischstücke werden zunächst gründlich gesalzen und anschließend zwei oder drei Wochen gepökelt. Sobald das Salz das Gewebe durchzogen hat, werden die Fleischstücke in einer Räucherammer aufgehängt und geräuchert (meist wird dafür Buchen-, Kirsch- oder Sauerkirschholz verwendet). Genauso werden auch Schweinefettstücke geräuchert, die nach diesem Vorgang als Speck bezeichnet werden.

TLAČENKA (PRESSWURST) – hierbei handelt es sich um klein geschnittenes gekochtes

Fleisch und Innereien, die mit fest gewordener Schlachtfestsuppe gebunden werden. Es gibt zwei Varianten: eine helle und eine dunkle, mit Schweineblut versehene, Wurstvariante.

HUSPENINA (SÜLZE) – hierbei handelt es sich im Grunde um Aspik, bestehend aus einer kräftigen Brühe mit gekochter Haut, Eisbein und Spitzbein. Die Haut wird gemahlen, das Fleisch klein geschnitten und anschließend werden fein gehackte Zwiebeln und etwas Essig hinzugefügt. Das Ganze lässt man kochen und anschließend fest werden. Die kalte Sülze wird mit Essig und Zwiebeln serviert, ähnlich wie die Presswurst.

PREJT (BRÄT) – so nennt man die Mischung, mit der Leber- und Blutwürste gefüllt werden. Gerne wird das Brät auch ohne Beilage serviert.

LEBERWURSTFÜLLUNG

- Schweinekamm 400 g
- Bauchfleisch vom Schwein 400 g
- Schweineleber 200 g
- Zwiebeln 100 g
- Semmelbrösel aus weißen Semmeln 350 g
- Knoblauch 50 g
- Majoran, gemahlener Pfeffer, gemahlener Kümmel
- Lorbeerblatt (2), Pimentkörner (3), ganzer Pfeffer (10)
- Schweineschmalz 60 g

1. Den Schweinekamm und das Bauchfleisch in kleine Stücke schneiden und in kochendes Wasser legen. Salzen und würzen (Lorbeerblatt, Pfeffer und Piment) und langsam fast ganz weich kochen. Wichtig: Darauf achten, dass das Fleisch nicht zerkoht.
2. Die fein gehackten Zwiebeln in der Hälfte des Schmalzes goldgelb rösten, anschließend mit Semmelbröseln bestreuen und von der Herdplatte nehmen.
3. Das gekochte Fleisch abkühlen lassen, dann mit der Schweineleber durch den Fleischwolf drehen oder kleinhacken. Den



Leberwurst

- Knoblauch pressen und diesen mit den Semmelbröseln, Zwiebeln, einem TL Majoran und einer Messerspitze gemahlenem Pfeffer sowie gemahlenem Kümmel zugeben. Das Ganze gründlich mischen, bei Bedarf mit Fleischbrühe verdünnen und salzen.
4. Eine Bratenform gründlich mit Schmalz einreiben und mit etwas Semmelbröseln bestreuen. Die Fleischmischung in den Behälter geben, die Oberfläche glatt streichen und bei 180–200 Grad ca. 30 Minuten im Ofen braten.



Gulasch mit zwei Arten von Knödeln, manchmal werden für einen besseren Geschmack auch Zwiebeln beigefügt

GULÁŠ (GULASCH)

Dieses beliebte Rezept findet man überall in Böhmen und Mähren in den verschiedensten Varianten. Mein Lieblings-Gulasch ist Schlachtgulasch, in das neben dem Schweinefleisch auch Innereien zugefügt werden. Hier das genaue Rezept:

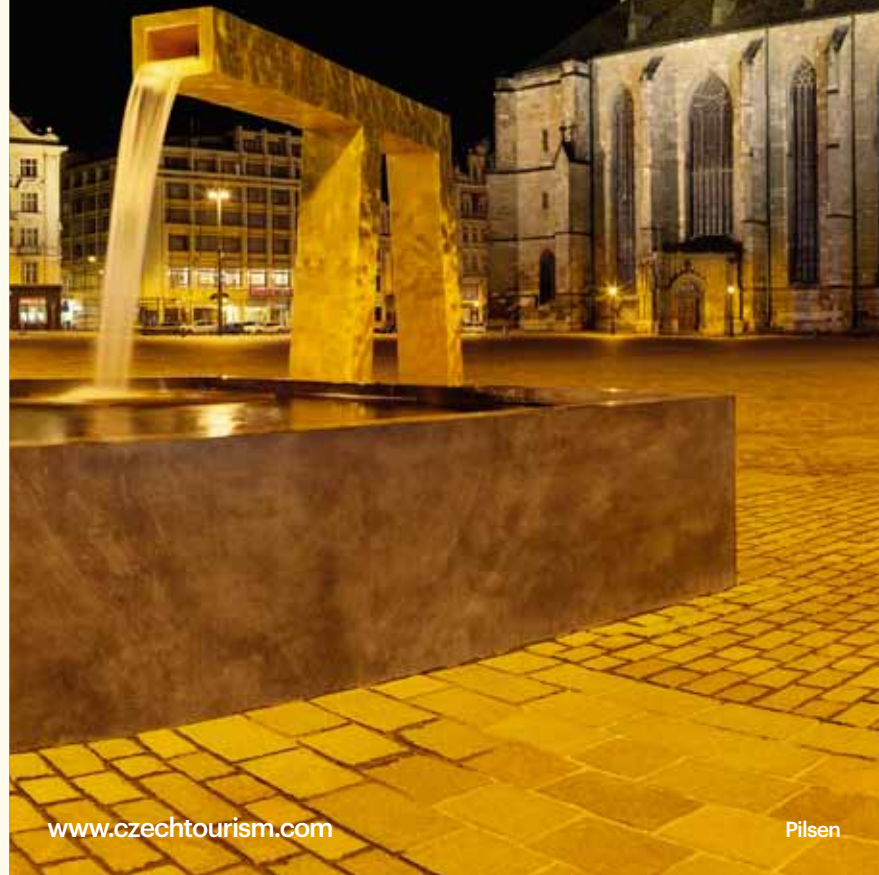
Für vier Personen:

- Schweinefleisch – Schulterstück 500 g
- Schweineleber 250 g
- Schweinenieren 200 g
- Zwiebeln 400 g
- Schweineschmalz 100 g
- Gemahlene Paprika, edelsüß 20 g
- Salz 20 g
- Knoblauch 50 g
- Glattes Weizenmehl 80 g
- Majoran, Kümmel, gemahlener schwarzer Pfeffer
- Schweinebrühe

1. Das Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern und den Knoblauch hinzugeben, gut mischen und einen Tag ziehen lassen.
2. Zwiebeln gleichmäßig hacken und im Schmalz anschwitzen. Sobald die Zwiebeln goldgelb sind, den in Stücke geschnittenen Speck hinzugeben. Sobald die Zwiebeln langsam dunkel werden, das Paprikapulver hinzugeben und nach kurzem Aufschäumen mit Brühe ablöschen. Jetzt das eingelegte Fleisch und den Kümmel hinzufügen und zugedeckt dünsten lassen.
3. Sobald das Fleisch halbweich ist, kommen die sauberen Nieren- und Leberstücke hinzu. Das Ganze fertig dünsten und anschließend mit Mehlschwitze eindicken (S. 36). Man kann die Mischung auch mit Brotkrumen eindicken.
4. Zum Schluss wird alles mit getrocknetem Majoran und ggf. Pfeffer abgeschmeckt. Beim Schlachtfest kommen auch gekochtes Herz, Zunge, Milz u. Ä. in das Gulasch.

Achtung! Hier wird kein gewöhnliches Bier getrunken!

Wären Sie ein mittelalterlicher Kaufmann, wäre Ihnen Pilsen ein Begriff, denn die Stadt war ein wichtiges Handelsdrehkreuz. Bei einem Bierchen hätten Sie den Bau der Kathedrale samt höchstem Turm Tschechiens beobachtet. Pilsen ist auch heute noch ambitioniert und wird 2015 europäische Kulturhauptstadt sein. Ein Besuch lohnt sich!





In einem typischen tschechischen Wirtshaus (U Pinkasů, Prag)

IM WIRTSHAUS

Kümmelstangen zum Bier (Rezept aus dem Jahr 1826)

Nimm vier Seidel Mehl, schneide 4 Lot frische Butter hinein, füge zwei große Seidel lauwarmer Sahne und 3 Löffel Hefe hinzu und knete daraus einen Teig, gib die feingehackte Schale einer halben Zitrone, ein halbes Lot gestoßenen Zucker und etwas gestoßenen Ingwer dazu und lass es etwas aufgehen; falls du in Eile bist, kannst du den Teig auch sogleich salzen, gib ihn auf ein bemehltes Nudelbrett und forme Stangen oder Semmeln. Lege sie auf ein gefettetes Papier und dann auf das Blech, bestreue sie mit Ei, bestreue sie mit Salz und Kümmel und lass sie schön goldgelb backen.

M. D. Rettigová

Das Bierbrauen hat in Böhmen und Mähren eine lange Tradition, die bis in die vorchristliche Zeit zurückreicht. Es gibt zahlreiche schriftliche Belege über das Bierbrauen auf dem Gebiet des heutigen Tschechiens, die aus dem frühen Mittelalter stammen. Im Mittelalter erteilten die Herrscher den Bürgern neu gegründeter Städte das Recht Bier zu brauen. Eben diese Urkunden, die den Untertanen das sogenannte „Braurecht“ bescheinigten, gehören zu den ältesten erhaltenen amtlichen Belegen. Die Grundzutaten für die Zubereitung des goldenen Getränks sind: gekeimte und zu Malz getrocknete Gerste und reines Quellwasser. Seinen unverwechselbaren bitteren Geschmack verdankt das tschechische Bier den Hopfenzapfen. Hopfen ist eine

Kletterpflanze, die bei uns in großen Mengen vor allem in Nordböhmen angebaut wird. Und schließlich benötigt man noch Bierhefe. Selbstverständlich sind Braukessel, Gärbottiche, Tanks und Lagerfässer und natürlich die Braukunst, das Know-How sowie das Geschick des Bierbrauers unerlässlich. Weitere Informationen über das tschechische Bier finden Sie auf S. 20-21.

Nun aber los – auf ins Wirtshaus! Stellen Sie sich Folgendes vor: Sie sind in einer gemütlichen Bierstube, in der sich ein Grill befindet, auf dem gerade Eisbein gegrillt wird. Sie setzen sich und schon ist der Wirt am Tisch und stellt einen Humpen mit einem köstlichen, kühlen Bier samt Schaumkrönchen vor Sie – genau so, wie wir Tschechen es mögen. Zu gutem

Wein isst man für gewöhnlich feinen Käse, und so möchte ich Ihnen ein paar traditionelle Spezialitäten, die in Tschechien wiederum zum Bier gereicht werden, vorstellen:

**Wussten Sie,
dass ... ?**

*Bier kennt weder Grenzen noch politische oder ethnische Barrieren – davon zeugt die Äußerung des **Wirts Palivec** aus Hašeks Roman „Der brave Soldat Schwejk“: „Ein Gast wie der andere (...) und wenn's auch ein Türke ist. Für uns Gewerbetreibende gibt's keine Politik. Bezahl dein Bier und setz dich hin und quatsch, was du willst. Das ist mein Grundsatz.“*



Eine typische tschechische Spezialität: eingelegte Bockwurst („Utopenec“/„Ertrunkener“)

UTOPENEC – Utopenec bedeutet „Ertrunkener“. Es handelt sich hierbei um eine weiche Bockwurst, die halbiert, mit Zwiebeln und pikanter Paprika gefüllt, mit Pfeffer gewürzt und mit einem Aufguss aus Wasser, Essig und Salz übergossen – also „ertränkt“ – wird. Der Essiganteil beträgt meist 2/3. Die Wurst bleibt einige Tage eingelegt und wird kühl gelagert – fertig ist die pikante Spezialität.

TVARHOVA ROZHUDA – ähnelt dem bayerischen Obatzter und gehörte früher zum Standardangebot aller Ausflugsgasthäuser. Dieser Aufstrich wird entweder aus frischem Quark, Butter oder saurer Sahne hergestellt. Gewürzt wird die Mischung mit Salz, gemahlenem Kümmel und Kräutern (meist Schnittlauch, Petersilie oder Zwiebelllauch).

ŠMYTEC – ein Brotaufstrich aus Blauschimmelkäse, der in Böhmen „Niva“ genannt wird. Für diesen Aufstrich reibt man den Blauschimmelkäse, vermischt ihn mit etwas weicher Butter und klein gehackten Zwiebeln oder geriebenem Meerrettich und schmeckt das Ganze mit Paprikapulver ab. Am besten schmeckt der pikante Aufstrich auf geröstetem Brot.

ČESNEKOVÝ SÝR – für diesen Knoblauchaufstrich wird Schmelzkäse mit ein wenig

Sahne zu Schaum geschlagen und mit frisch gehacktem Knoblauch abgeschmeckt.

TOPINKA – hierbei handelt es sich um eine in Schmalz oder Öl geröstete Brotscheibe, die gesalzen und mit Knoblauch eingerieben wird. Man reicht sie als Beilage zu zahlreichen kleinen Gerichten – im Grunde handelt es sich um eine Art tschechischen Toast. Topinka wird zum Beispiel mit Rührei und geriebenem Käse



Topinka – in Fett gebratene Brotscheiben (mit Knoblauch serviert)

oder zu Fleischsalat gegessen. Ich persönlich mag sie am liebsten mit Tatarbeefsteak.

BÖHMISCHER KÄSE, DER UNBEDINGT ZUM BIER GEHÖRT:

OLMOUCKÉ TVARŮŽKY
(**OLMÜTZER QUARGEL**) – im Volksmund nur Quargel genannt – dies ist eine einzigartige Käsesorte, die in der Stadt Loštice in der Nähe von Olmütz (Olomouc) erzeugt wird. Das Originalrezept ist jahrhundertealt. Die Quargel werden aus Magerquark hergestellt und zu kleinen runden Laiben oder Stangen geformt. Beim Reifen entwickelt der Käse einen sehr kräftigen Geschmack und einen unvergleichlichen Duft. Er wird mit Butter und frischem Brot serviert



Eine weitere tschechische „Erfindung“ – der Olmützer Quargel

und gilt als eine der leckersten Spezialitäten der tschechischen Küche. Unbedingt mit einem kühlen Bier genießen! Außerdem kann ich noch meine Lieblingskäsesorten Romadúr



„Ertrunkener“

und Monastýr wärmstens empfehlen – es handelt sich hierbei um reife Käsesorten, die von der größten tschechischen Molkerei, Madeta, hergestellt werden. Eine weitere beliebte tschechische Spezialität, die in vielen Gasthäusern und Bierstuben angeboten wird, nennt sich „Nakládaný hermelín“. Es handelt sich hierbei um einen Camembert-artigen Weichkäse, der in Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Gewürzen eingelegt wird.

SALZGEBÄCK – gerne knabbert man in Tschechien zum Bier auch verschiedenes Salzgebäck, unter anderem Salzbrezeln. Hier das passende Rezept:



Wussten Sie, dass ... ?

Der **Hopfen- und Biertempel** (Chrást Chmele a Piva) in Zatec ist das „Mekka“ aller Hopfen- und Bierliebhaber. Er befindet sich im Zentrum des größten und ältesten Hopfenanbaugebiets Tschechien: Zatecko. Ohne dessen Erzeugnis, den Hopfen, könnte das berühmte tschechische Bier nicht gebraut werden. Die Region mit ihren zahlreichen technischen Denkmälern hat sich um eine Eintragung in die UNESCO-Welterbe-Liste beworben.



Eingelegter Camembert

PRECLÍKY (BREZELN)

• Universalmehl	500 g
• Milch	200 ml
• frische Hefe	30 g
• Hartfett	120 g
• ganze Eier	
• je 1/2 TL Salz und Zucker	
• Mohn, Sesamkörner und grobes Salz	
• ggf. Kümmel, gemahlener Pfeffer u. Ä.	

1. In die lauwarme Milch Zucker und Salz mischen, dann die Hefe und 1/3 Mehl zufügen. Daraus einen glatten Teig mischen und zugedeckt gehen lassen.
2. Die Eier in zerlassenem Fett verquirlen und mit dem restlichen Mehl in den aufgegangenen Teig rühren. Das Ganze kneten sodass ein glatter, nicht klebriger Teig entsteht.
3. Den Teig zu langen Nudeln ausrollen, diese dann als Ringe, Achten, Brillen u. Ä. formen.
4. Die Brezeln auf ein gefettetes Backblech oder auf Backpapier legen, mit ein wenig Milch bestreichen und mit Mohn, Sesam oder Salz bestreuen. Kurz ruhen lassen und anschließend im mittelwarmen Ofen 15–20 Minuten (je nach Größe) backen.

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO (GEBRATENES EISBEIN)

Das Fleisch wird mit Senf, frisch geriebenem Meerrettich, eingelegtem Gemüse und frischem Brot serviert und ist praktisch das tschechische Nationalgericht. Das Rezept ist recht einfach:

1. Das Eisbein wird zuerst allmählich mit einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörnern in Salzwasser gekocht.
2. Nach einer Stunde wird es herausgenommen, mit Knoblauch bestrichen, gesalzen und mit etwas Kümmel bestreut und anschließend eine weitere Stunde im Ofen gebacken. Nicht vergessen: die Brühe vom Eisbein hinzugeben! In der ersten Grillphase kann man die Haut in Form von Streifen oder Würfeln anschneiden.
3. Zum Schluss wird das Eisbein bei hoher Temperatur fertig gegrillt. Zu dieser tschechischen Köstlichkeit gehört unbedingt ein kühles Bier dazu!



Gegrilltes Eisbein



KLEINE GESCHICHTE DES BIERBRAUENS

Die Geschichte des Bierbrauens reicht viele Jahrhunderte zurück – damals war Mitteleuropa noch von den Kelten bewohnt. Einen großen Aufschwung verzeichnete das Bierbrauen zu jener Zeit als überall Königsstädte gegründet wurden. Im Mittelalter wurde das bis heute verwendete Grundrezept für das traditionelle tschechische Bier aus Gerstenmalz und Hopfen entwickelt.

Weltweite Berühmtheit erlangte das tschechische Bier dank des hellen, leicht bitteren Biers, das in **Pilsen** „erfunden“ wurde. Nach dieser Stadt sind die zahlreichen „Pils-“, oder „**Pilsner**“ Biersorten benannt,



Wussten Sie, dass ... ?

- Bier meist in 0,5-Liter-Gläsern serviert wird, manchmal auch in 0,3-Liter-Gläsern (das ist dann ein „**kleines Bier**“ = „malé pivo“).
- Als „**čuplák**“ bezeichnet man ein 1-Liter-Bierglas (= Maß).
- Die meisten Biere werden mit einem festen, hohen, weißen und bitteren Schaum serviert.
- Am häufigsten begegnet einem in Tschechien Bier vom Fass, im Volksmund „**Desítka**“ (= „**Zehner**“) genannt. Es hat einen Alkoholgehalt von bis zu 4 %. Des Weiteren gibt es auch stärkere Biere des Typs „**Lagerbier**“, „**Dvanáctka**“ (= „**Zwölfer**“) genannt, mit einem Alkoholgehalt von ca. 5,5 %. Manchmal gibt es auch besondere Biersorten mit einem höheren Alkoholgehalt.
- Die meisten tschechischen Biersorten sind hell und klar. Was den Geschmack betrifft, so ist die Skala recht breit gefasst und reicht vom bitteren Pilsener-Typ bis hin zum hellen, leicht süßlichen Bier, das dem bayrischen ähnelt. Des Weiteren gibt es auch eine ganze Reihe dunkler Biersorten.
- Eine Mischung aus hellem und dunklem Bier wird als „**řezané pivo**“ (= „**Schnitt**“) bezeichnet.



die dem seit 1842 gebrauten „**Pilsner Urquell**“ ähneln.

Eine weitere weltberühmte Biersorte, nämlich das „**Budweiser**“-Bier, stammt aus der gleichnamigen südböhmischen Stadt Budweis (**České Budějovice**). Das traditionelle Budweiser-Bier, Budvar, wird aus frischem unterirdischen Quellwasser, sowie mährischem Malz und Hopfen aus Žatec gebraut. Es handelt sich also um ein durch und durch tschechisches Erzeugnis.

Insgesamt werden in Tschechien fast 20 Millionen Hektoliter Bier pro Jahr erzeugt und der durchschnittliche

Bierverbrauch pro Einwohner und Jahr beträgt über 150 Liter – weshalb die Tschechen zu den weltweit größten Bierproduzenten und -konsumenten gehören.

Die tschechischen Brauereien beliefern den Markt mit über 470 Biersorten. In Tschechien gibt es ca. 50 große und mittelgroße Brauereien. In den letzten Jahren kamen auch zunehmend kleinere Brauereien und sogar einige Mikrobrauereien hinzu, die meist ausgefallene Biersorten herstellen.





Karneval (Maskenumzug nahe der Stadt Hlinsko).

FASTENZEIT UND OSTERN

Venezianischer Mohr (Rezept aus dem Jahr 1826)

Verrühre ein Viertelpfund frische Butter und ein Viertelpfund Butterschmalz in einer Schüssel, rühre einzeln 4 ganze Eier und 4 Eigelb ein, gib 3 Löffel Hefe und 3 Löffel Rahm hinzu und verrühre alles zusammen mit einem Seidel Mehl, so dass ein leichter Teig wie für einen Rührkuchen entsteht; dann stampfe ein Seidel Mohn und rühre es gemeinsam mit einem halben Pfund gestoßenem Zucker und der kleingeschnittenen Schale einer halben Zitrone unter den Teig, salze es ein wenig und gib es in eine Tortenform.

M. D. Rettigová

Karneval ist ein Volksfest, das mit Maskenumzügen, Schlachtfesten, Tanzfesten und Bällen gefeiert wird. Mit dem Aschermittwoch beginnt die Fastenzeit, die sechs Wochen (bis Ostern) dauert. Die christliche Glaubenslehre gebot, in dieser Zeit auf Fleisch und tierische Fette zu verzichten. Nur bei Fisch wurde eine Ausnahme gemacht. Daher ernährten sich früher die Menschen während der Fastenzeit vorwiegend von eingelegtem Sauerkraut, Kartoffeln, Brot, Hülsenfrüchten u. Ä. Heute halten sich die wenigsten Tschechen an die Vorgaben für die Fastenzeit.

An Ostern dürfen in keiner tschechischen Familie bunt geschmückte Ostereier sowie

die traditionelle Osterrute (Pomlázka), die aus Weidenzweigen geflochten wird, fehlen. Das Osterfest wird in Tschechien mit zahlreichen kulinarischen Köstlichkeiten gefeiert: Aufgetischt werden Oster-Gebäck, Hackbraten, verschiedene Eierspeisen mit Kräutern und gebratenes Zicklein und Lamm.

Nun möchte ich Ihnen zuerst die Fastenberliner vorstellen, anschließend folgen ein paar einfache Fastengerichte und zu guter Letzt die Osterspezialitäten.

Aus demselben Teig, aus dem die Fastenberliner gemacht werden, backt man auch die sogenannten Dalken (Vdolyky), diese werden jedoch nicht gefüllt. Die

aufgeschnittenen und aufgegangenen Teigringe werden unmittelbar vor dem Frittieren mit den Fingern eingedrückt, damit beim Frittieren in der Mitte eine Kuhle entsteht. Die Berliner

**Wussten Sie,
dass ... ?**

Ostern ist neben Weihnachten der wichtigste christliche Feiertag in Tschechien. An Ostern erinnert man an die Kreuzigung Jesu. Da man aber auch gleichzeitig an das Ende des Winters erinnert, nennen die Tschechen Ostern auch das „Frühjahrsfest“ („Svátý jara“).

MASOPUSTNÍ KOBLIHY (FASTENBERLINER)

.....
Diese Berliner werden aus weichem Hefeteig gemacht und in heißem Fett frittiert.

- Glattes Weizenmehl 500 g
- Eigelb 3 Stück
- Butter 50 g
- Grießzucker 50 g
- Hefe 30 g
- Milch 250 g
- Salz, Zitronenschale
- tschechischer Rum „Tuzemák“ 2 EL
- Marmelade
- Öl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestreuen

1. Milch erwärmen und Zucker, zwei Messerspitzen Salz und Hefe hinzugeben, das Ganze verrühren und zum Schluss zwei Handvoll Mehl hinzufügen. Das Ganze gründlich verrühren und zugedeckt gehen lassen.

2. Dem aufgegangenen Hefeteig die zerlassene Butter mit dem verrührten Eigelb, eine geriebene Zitronenschale von einer halben Zitrone und den Rum zufügen. Nach und nach das Mehl hinzugeben, unterrühren und daraus einen weichen Teig kneten (der Teig sollte sich von selbst von der Schüsselwand lösen).
3. Den Teig mit Mehl bestäuben und gehen lassen. Nachdem der Teig sein Volumen verdoppelt hat: erneut durchkneten, auf einer mit Mehl betreuten Fläche verteilen und mit dem Nudelholz etwa 1 cm dick ausrollen. Mithilfe von Formen oder mit einem Glas runde Stückchen ausstechen.
4. Auf die Kreise einen TL Marmelade geben, einen zweiten Kreis darauflegen, die Ränder zusammendrücken und den Berliner erneut gehen lassen.
5. Die Berliner allmählich und gleichmäßig im Fett backen – zunächst mit einem Deckel abdecken, nach dem Wenden ohne Deckel frittieren. Die fertigen Berliner mit Puderzucker bestreuen.



Fastenberliner



Ostereier

werden anschließend mit Marmelade, Pflaumenmus, Quark oder Sahne gefüllt.

GROG – dieses heiße Getränk wird aus dem beliebten tschechischen Rum, hierzulande „Tuzemák“ genannt, zubereitet. Ein Drittel des Rums wird mit zwei Dritteln kochendem Wasser aufgegossen



Wussten Sie,
dass ... ?

Grog muss nicht zwangsläufig aus Rum hergestellt werden – man kann ihn auch aus Whisky, Gin oder Brandy mixen. Das Getränk heißt dann Brandy-Grog, Gin-Grog usw.. Manche mögen ihn lieber stärker, andere schwächer, daher kann man mit dem Wasser-Alkohol-Verhältnis herum probieren.

und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Ein beliebtes Getränk in Tschechien ist Tee oder Kaffee mit einem Schuss Rum.

BOŽÍ MILOSTI – der Name dieses süßen Gebäcks bedeutet so viel wie „Gottes Gnade“. Es handelt sich hierbei um ein typisches Fastengebäck. Man nehme: glattes Weizenmehl (150 g), Butter (30 g), Zucker (30 g), Eigelb (3 Stk.), saure Sahne (2 EL) und Rum (1EL). Aus diesen Zutaten wird ein Teig geknetet, den man ruhen lässt. Anschließend wird er dünn ausgewalzt und man sticht verschiedene Formen aus. Die Teigstücke werden schließlich in heißem Fett frittiert und solange sie noch heiß sind, werden sie zum Schluss in Puderzucker mit Zimt oder Vanille gewälzt.

POLÉVKY (SUPPEN) – sind in der tschechischen Gastronomie besonders wichtig. Früher war das gängige Hauptgericht des Tages Suppe mit Brot. Morgens aß man Milchsuppe mit Gebäck, tagsüber Suppe mit Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Getreide und nur sehr selten mit Fleisch. Von den zahlreichen tschechischen Suppen möchte ich Ihnen gerne die zwei bekanntesten vorstellen:

KULAJDA

Hier ist das Original-Südböhmische Rezept für diese köstliche Suppe, die aus Kartoffeln, Pilzen und Gewürzen besteht. Für vier Personen:

- Kartoffeln 400 g
 - frische Pilze 250 g (getrocknete Pilze: 40 g)
 - Butter 50 g
 - Saure Sahne 150 g
 - glattes Weizenmehl 60 g
 - Eier 4 Stk.
- Kümmel, Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner, Salz, Zucker, Essig, Dill

1. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln in Salzwasser mit einem Gewürzsäckchen (Kümmel etc.) kochen.
2. Die frischen, klein geschnittenen Pilze in einer Pfanne in Butter anbraten und anschließend mit Wasser ablöschen, salzen

und kurz dünsten. Wer getrocknete Pilze verwendet, sollte diese in Salzwasser kochen, etwas Butter hinzugeben und sobald die Pilze weich sind, diese in Stücke schneiden.

3. Wenn die Kartoffeln halb gar sind, das Gewürzsäckchen herausnehmen und die Suppe mit saurer Sahne und Mehl eindicken. Unter ständigem Rühren bei niedriger Flamme fertig kochen.
4. Zum Schluss die gedünsteten oder gekochten Pilze und den gehackten Dill hinzugeben und mit etwas Essig, der mit etwas Zucker aufgekocht wurde, abschmecken. Die Suppe sollte leicht säuerlich schmecken.
5. In die fertige Suppe kommen Eier, die vorher in einer Mischung aus Salz- und Essigwasser aufgeschlagen und gekocht wurden. Man kann aber auch einfach hart gekochte Eier verwenden.



Kulajda



Osterauflauf

ZELŇAČKA (KRAUTSUPPE) – diese Sauerkrautsuppe war für die Menschen früher eine wichtige Vitaminquelle während der langen Winter und ist daher bis heute ein wichtiger Bestandteil der böhmischen Küche. Hierfür wird das Sauerkraut mit Salz und Kümmel abgeschmeckt. Es gibt zahlreiche Sauerkrautsuppen-Rezepte. Ich persönliche bereite sie nach dem Rezept meiner Großmutter zu. Dafür werden die Kartoffelstücke zunächst mit Salz und Kümmel gekocht. Anschließend kommt klein geschnittenes Sauerkraut hinzu. In einer Pfanne schwitze ich gehackte Zwiebeln in Schmalz an und sobald diese goldgelb sind, gebe ich etwas Weizenmehl hinzu, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Anschließend kommt etwas edel-süße Paprika hinzu und die Pfanne wird vom Herd genommen. Mit der entstandenen Mehlschwitze dicke ich das Sauerkraut und die Kartoffeln ein. Zum Schluss verfeinere ich die Suppe noch mit saurer Sahne und gebe eventuell gebratene kleingeschnittene Paprikawurst hinzu.

AN OSTERN – wird auch der nahende Frühling gefeiert, also das neu entstehende Leben, und das zeigt sich natürlich auch in der Gastronomie. Laut einem alten Brauch sollte man an Gründonnerstag etwas Grünes essen, also Kräuter, Spinat oder Brennnesseltriebe.

Außerdem soll man, dem alten Brauch zufolge, auch einen Esslöffel Honig essen. An Karfreitag sollte eigentlich gefastet werden, aber heutzutage gibt es nur noch wenige Menschen, die den ganzen Tag nichts essen. Gläubige Christen essen an diesem Tag kein Fleisch. An Ostersonntag wird der Osterhackbraten aus verschiedenen Fleischsorten, Eiern und frischen Kräutern zubereitet. An Ostersonntag isst man meist einen Festtagsbraten aus Lamm, Zicklein oder einer anderen Fleischsorte. Der Ostermontag steht ganz im Zeichen eines besonderen tschechischen Osterbrauchs, der „Pomlázka“: Junge Burschen „schlagen“ Mädchen und Frauen mit selbstgeflochtenen Weidenruten. Die Mädchen wiederum können sich mit verzierten Eiern und anderen Geschenken freikaufen.



Wussten Sie, dass ... ?

Zu den süßen Oster-Leckereien gehört auch der „Mazanec“, das Osterbrot – eine Art runder Brotlaib aus süßem Hefeteig mit Rosinen und Mandeln. Außerdem gibt es noch den sogenannten „Velikonoční jidáš“ (= „Osterjudas“), der aus einem anderen Hefeteig zubereitet wird. In Erinnerung an das Opfer Jesu werden Osterlämmer gebacken, die mit Zucker- oder Schokoladenguss und farbigen Schleifen verziert werden. Wie in anderen Ländern auch steht Ostern in Tschechien ganz im Zeichen der Schokoladeneier und -hasen.



Feierlich gedeckter Hochzeitstisch

AUF DER HOCHZEIT

Der sogenannte Lendenbraten (Rezept aus dem Jahr 1826)

Nimm etwa 4 Pfund Lendenbraten, also jenes Stück mageres Fleisch unterhalb der Niere, schneide Haut und Fett ab und salze das Fleisch; nimm etwa 2 Seidel Weinessig, schneide eine ganze Zwiebel hinein, dazu 12 ganze Pfefferkörner, 4 Stück Ingwer, etwas Thymian und lasse es kochen. In der Zwischenzeit spicke das gesalzene Fleisch mit Speck, gib es in ein Tongefäß, übergieße es mit dem kochenden Essig und lass es etwa drei oder vier Tage, im Winter auch länger, in

dieser Lake marinieren, es muss aber täglich gewendet werden. Dann backe es langsam wie einen Hasenbraten und übergieße es mit Sauerrahm bis es schön braun gebacken ist.

M. D. Rettigová

Ein Hochzeitsessen gehört zweifelsohne zu den feierlichsten Familienessen. Stellen wir uns einmal vor, dass sich Bräutigam und Braut vor etwa einer Stunde das „Jawort“ gegeben haben. Gerade eben zerschlug der Hotelbesitzer des örtlichen Hotels vor der Tür einen Teller, denn die Scherben sollen den Jungvermählten Glück bringen. Die frisch Vermählten müssen

die Scherben auffegen und anschließend trägt der Bräutigam seine Braut über eine imaginäre Hausschwelle. Und schon kann das Festmahl beginnen! Ich möchte Ihnen gerne ein konkretes Hochzeitsmenü vorstellen, aber natürlich ist das nur eines von zahlreichen Beispielen.

ŠUNKOVÁ ROLKA (SCHINKENRÖLLCHEN) – gefüllt mit Meerrettichsahne. Diese kalte Vorspeise ist in der böhmischen Küche keine gewöhnliche Vorspeise und wird meist nur bei feierlichen Anlässen gereicht. Dafür wird eine Scheibe Kochschinken zu einer Rolle geformt und mit Schlagsahne und frisch geriebenem Meerrettich

gefüllt. Die Röllchen werden mit frischem oder eingelegtem Gemüse serviert.

**Wussten Sie,
dass ... ?**

Karlsbader Becherovka – dieser weltberühmte Likör mit seinem herb-süßlichen Geschmack eignet sich ausgezeichnet als Aperitif. Der goldene Likör wird seit 1806, seit ihn der Karlsbader Apotheker Jan Becher entwickelte, nach einem geheimen Familienrezept aus speziellem Alkohol und 36 Kräutern hergestellt.



Eine Hochzeitssuppe muss nicht immer nur mit Nudeln sein

SVATEBNÍ POLÉVKA (HOCHZEITSSUPPE)

– hierbei handelt es sich meist um eine kräftige Rinder- oder Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln, Leberklößchen oder Nocken, gehacktem Schnittlauch oder Petersilie. Hier finden Sie ein paar Rezepte für die traditionelle tschechische Brühe, sowie die Nudeln und Leberklößchen.

SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S HOUSKOVÝM KNEDLÍKEM (LENDENBRATEN IN RAHMSAUCE MIT SEMMELKNÖDELN)

– einer der Gründe, warum ich Ihnen gerne eine typische tschechische Hochzeit vorstellen wollte, ist eben dieses ausgezeichnete Gericht. Hierbei wird gespicktes Rindfleisch auf Gemüsefond gebraten oder gedünstet. Aus dem Fond wird zum Schluss eine Sahnesoße mit leicht süßlichem Geschmack zubereitet. Der Lendenbraten wird auf dem Teller mit einem Teelöffel Preiselbeerkompott und einer Zitronenscheibe angerichtet. In der tschechischen Küche werden ähnliche Soßen wie diese, also Sahnesoßen aus Gemüsefond,

auch zu Schweinefleisch und Wild serviert. Ebenso isst man auch sehr gerne mit Speck gespicktes Kaninchen. Die modernere Variante dieser Soße wird nicht mit Mehl eingedickt, sondern nur mit püriertem Gemüse und zum Schluss mit saurer Sahne verfeinert.

HOCHZEITSTORTE – einem alten Brauch zufolge schneidet die Braut nach dem Festmahl die Hochzeitstorte an. Somit serviert sie ihr erstes Gericht als



Eine beliebte Vorspeise ist die Kaninchenpastete

verheiratete Frau. Ich möchte Ihnen kurz eine Vorstellung davon geben, wie in Tschechien eine typische Hochzeitstorte aussieht und schmeckt. Die Basis bildet eine Biskuitmasse mit Buttercremeschicht, manchmal wird diese zusätzlich noch mit Marmelade bestrichen. Die oft dreigeschossige Torte wird mit einer Buttercreme-Glasur versehen oder mit Marzipan und Marzipan-Blüten verziert. Manchmal werden stattdessen sogar echte Blüten verwendet.

Zum Hochzeitsessen werden meist Verwandte und Freunde des Brautpaares eingeladen. Beliebte Hochzeitsgeschenke sind entweder praktische Geschenke oder

Wohnaccessoires oder auch Haushaltswaren. Am Ende der Hochzeitsfeier erhalten die Hochzeitsgäste eine kleine Schachtel mit Leckereien von der Hochzeitstafel, sowie Gebäck, Cremerollen (Röllchen aus Blätterteig, gefüllt mit süßem Eischnee), Hochzeitskolatschen (kleine gefüllte Hefekuchen) mit Mohn, Quark oder Mandeln. Manchmal befinden sich in der Schachtel auch süße Rouladen, Torten und andere Desserts.



Das gemeinsame Anschneiden der Hochzeitstorte ist ein unentbehrliches Ritual

RINDERBRÜHE

-
- Vorderfleisch 500 g
- Wurzelgemüse 150 g
- Eine mittelgroße Zwiebel, ein TL Salz, Pfefferkörner (5)
- 2 l Wasser

Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden, in kaltes Wasser legen und die Gewürze, die

Zwiebel und das Salz hinzugeben. Nach dem Aufkochen bei geringer Temperatur etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen. Während des Kochens regelmäßig kaltes Wasser hinzugeben, damit die ursprüngliche Wassermenge erhalten bleibt. Etwa 20 Minuten vor Ende der Kochzeit das geputzte Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie und Petersilie) zur Brühe hinzugeben. Die fertige Brühe abseihen.

HAUSGEMACHTE SUPPENUEDELN

-
- Grobes Weizenmehl 150 g
- Ein Ei
- 1-2 EL Wasser

Aus dem Mehl, dem Ei und dem Wasser einen festen und elastischen Teig kneten. Den Teig 20 Minuten in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank ruhen lassen und danach

sehr dünn ausrollen. Den Teig anschließend auf einem Geschirrtuch trocknen lassen, damit die Nudeln beim Schneiden nicht zusammenkleben. Darauf achten, dass der Teig nicht austrocknet und einreißt. Den Teig in etwa 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen aufeinander legen und mit einem scharfen Messer daraus dünnen Nudeln schneiden. Diese anschließend in Salzwasser kochen, dann trocknen und in Behältern verstauen.

SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ (LENDEBRATEN)

Rezept für 10 Personen:

- Rinderfilet (Keule oder Schulterstück) 1 500 g
- Speck 200 g
- Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Petersilie) 500 g
- Zwiebeln 250 g
- Öl oder Fett 150 g
- Butter 100 g
- glattes Weizenmehl 150 g
- Sahne 500 ml
- Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Piment-Körner, Thymian, Zucker, Essig, Salz und Senf
- Zitrone und Preiselbeerkompott

1. Die gleichgroßen Fleischstücke mit Speck spicken und salzen. Zuerst das gesalzene Fleisch in einem Topf in heißem Fett anbraten. Danach das Gemüsefond zubereiten.

2. Zuerst das in Scheiben geschnittene Wurzelgemüse anbraten. Sobald die Ränder angeröstet sind, die gehackten Zwiebeln hinzugeben. Sobald die Zwiebeln dunkler werden, das mit den Gewürzen gefüllte Gewürzsäckchen und zwei Prisen Zucker hinzufügen. Der Zucker löst sich allmählich und beginnt zu karamellisieren. Sodann 2-3 EL Senf hinzugeben, das Ganze kurz anrösten und mit Wasser oder Fleischbrühe ablöschen.

3. Das gebratene Fleisch in den Gemüsefond legen, die Hälfte der Butter hinzugeben und zugedeckt dünsten oder im Ofen braten. Während des Bratvorgangs das Fleisch wenden, ggf. untergießen. Das weich gekochte Fleisch herausnehmen und warm halten. Währenddessen eine helle Mehlschwitze aus Weizenmehl und Fett zubereiten und sobald sie abgekühlt ist, dem Gemüsefond, in dem das Fleisch gekocht wurde, beifügen.

4. Das Gewürzsäckchen herausnehmen und alles gründlich mit dem Stabmixer pürieren

(ggf. zusätzlich durch ein feines Sieb passieren), mit Salz abschmecken und mit süßer oder saurer Sahne verfeinern. Bei Bedarf mit etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken und über die gespickten Rindfleischscheiben gießen. Auf dem Teller mit einer Zitronenscheibe, einem TL Preiselbeerkompott und

süßer oder saurer Sahne anrichten. Diese ausgezeichnete Soße ist die echte tschechische Beilage zu unseren Semmelknödeln und entfaltet und ergänzt deren Aroma perfekt (S. 46).



Lendenbraten mit Rahmsauce – auch hier darf der beliebte böhmische Knödel nicht fehlen



Der Böhmerwald hat zahlreiche Pilzsorten zu bieten

PILZE SAMMELN

Rührei mit Steinpilzen (Rezept aus dem Jahr 1826)

Schneide Steinpilze klein, dünste sie behutsam auf einem Stück Butter und salze sie. Gib feingehackte Petersilie und ein wenig Pfeffer dazu und lass die Pilze weich werden; verrühre in einer Tasse eine beliebige Anzahl von Eiern, gieße sie in einen Topf mit zerlassener Butter und mach gewöhnliche Rühreier daraus; dann richte das Rührei in Form eines Kreuzes an. Oder, falls es mehr Pilze als Eier sind, gib die Pilze in die Mitte und mache rundherum einen Kranz

aus Eiern. Oder umgekehrt: die Eier in die Mitte und rundherum einen Kranz aus Pilzen.

M. D. Rettigová

Ich weiß nicht, wie es in anderen Ländern ist, aber in Tschechien frönen zwischen Sommeranfang und Herbst alle Tschechen einer gemeinsamen Leidenschaft: dem Pilze sammeln. Natürlich werden nur einige Arten gesammelt, insbesondere Steinpilze und Pfifferlinge. In unseren Wäldern und auf unseren Wiesen wachsen nämlich auch nicht-essbare und sogar giftige Pilze.

Auch meine Familie ist der Pilzsammelleidenschaft verfallen. Ein Teil der gesammelten Pilze wird gleich verspeist, der Rest wird getrocknet, eingefroren oder eingemacht. Ich möchte Ihnen ein paar Gerichte vorstellen, die ich mir als Koch gar nicht mehr ohne Pilze vorstellen kann.

HOUBOVÉ ŘÍZKY (PILZSCHNITZEL)

– panierte und gebratene Pilze sind ein sehr beliebtes Gericht. Dafür werden die gesalzenen Steinpilzscheiben zunächst in Mehl, Ei und Paniermehl paniert und anschließend in heißem Öl gebraten. Manchmal werden die Pilze in einem Teig aus Ei, Milch und Mehl paniert.



Das Pilzesammeln ist ein beliebtes tschechisches Hobby



1/ Kiefern-Steinpilz, 2/ Weißstielige Rotkappe, 3/ Echter Pfifferling, 4/ Safran-Riesenschirmpilz, 5/ Stäubling, 6/ Raufußröhrling, 7/ Perlpilz

MEHLSCHWITZE – hierbei wird glattes Weizenmehl mit heißem Fett oder Öl im Verhältnis 1:1 gebunden. Es gibt helle und dunkle Mehlschwitze, je nach Speise, die mit ihr eingedickt werden soll.

SMAŽENICE – hinter diesem Namen verbirgt sich eine Lieblingsspeise der Tschechen, die aus gedünsteten Pilzen besteht, die zum Schluss mit geschlagenen Eiern verrührt werden. Gewürzt wird das Ganze meist nur mit Kümmel, ggf. mit etwas Pfeffer.



Saure Pilze



Smaženice

KYSELÉ HOUBY (SAURE PILZE) – sind eine beliebte Beilage zu vielen Gerichten. Die gekochten Pilze werden in Gläsern mit Gemüsestückchen und verschiedenen gewürzten Essiglaken eingekocht.

ŠUMAVSKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA (BÖHMERWALD-KARTOFFELSUPPE)

Traditionelle Suppe bestehend aus Kartoffeln, Gemüse und Pilzen.

Hier das Rezept für vier Personen:

• Kartoffeln	500 g
• Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Petersilie)	500 g
• Kohl	100 g
• Lauch	60 g
• Zwiebeln	150 g
• frische Pilze oder getrocknete Pilze	150 g 40 g
• Knoblauch	50 g
• glattes Weizenmehl	60 g
• Öl oder Schmalz	50 g
• Salz, Kümmel, Pfeffer, Majoran	
• Liebstöckel, Schnittlauch	

1. Zuerst das Wurzelgemüse und anschließend die Kartoffeln in Salzwasser kochen (alles sollte in gleichgroße Stücke geschnitten sein). Während des Kochens weitere Gemüsesorten hinzugeben (Kohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Lauch u. Ä.)

2. Die in Scheiben oder Stücke geschnittenen

Pilze in einem kleinen Topf in etwas Öl anbraten, mit etwas Wasser ablöschen und mindestens zehn Minuten dünsten.

Wenn Sie getrocknete Pilze verwenden, diese vorher einweichen und klein schneiden und gleich zu Beginn dem Gemüse und den Kartoffeln beigegeben.

3. In dem restlichen Fett zunächst die klein geschnittenen Zwiebeln mit dem Kümmel anbraten, etwas Mehl hinzugeben und eine breiförmige Mehlschwitze zubereiten, ggf., wer möchte, rosig rösten. Mit der Mehlschwitze die Suppe mit dem fast gar gekochten Gemüse eindicken und aufkochen.

4. Zum Schluss die gedünsteten Pilze, samt gepresstem Knoblauch und fein gehacktem Liebstöckel hinzugeben, kurz aufkochen und mit Majoran, gehacktem Schnittlauch, ggf. frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Suppe wird in den verschiedenen Regionen Tschechiens unterschiedlich zubereitet. In manchen Regionen wird Sahne oder saure Sahne, in anderen wiederum gekochte Gerstengraupen hinzugefügt. Manche Tschechen hingegen behaupten, dass die Kartoffelsuppe am besten schmeckt, wenn sie aus einer Brühe aus geräucherten Knochen gekocht und mit auf Schmalz angebratenem Grieß eingedickt wird.



Böhmerwald-Kartoffelsuppe mit Pilzen

**Bitte nicht stören! Hier ist
das Tor zum Paradies.**

Sie betreten eine fabelhafte Felsenwelt, die in Europa ihresgleichen sucht. Die Natur war hier nämlich als genialer Bildhauer am Werk und schuf ein Meisterwerk aus Sandstein, das Sie mit Bewunderung und Aufmerksamkeit bestaunen werden.

HOUBOVÝ KUBA (PILZ-KUBA)

Dies ist ein beliebtes Gericht, das regelmäßig an Weihnachten gekocht wird. Ganz bestimmt wird Ihnen dieses Gericht dank folgendem Rezept für vier Personen gelingen:

- Gerstengraupen 250 g
- getrocknete Pilze 30 g
- Zwiebeln 100 g
- Knoblauch 50 g
- Schweineschmalz 70 g
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

1. Die getrockneten Pilze in etwas kaltem Wasser einlegen und die Gerstengraupen in einem anderen Behälter ebenfalls in Wasser einlegen. Die Graupen anschließend abspülen und in Salzwasser kochen. Die eingeweichten Pilze ebenfalls kochen.

2. Die gehackten Zwiebeln in heißem Schweineschmalz anbraten. Etwas gemahlene Kümmel hinzugeben. Sobald die Zwiebeln glasig sind, etwas Knoblauch hinzugeben und mit dem Pilzwasser ablöschen. Dann die klein geschnittenen gekochten Pilze hinzugeben und alles kurz dünsten. Diese Mischung in die gekochten und abgeseihten



Pilz-Kuba

Graupen einrühren. Das Ganze mit Majoran und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. Eine Bratenform mit dem restlichen Schmalz einreiben und die Mischung hineingeben, anschließend im Backofen etwa dreißig Minuten braten lassen. Mit einem Salat aus Sauerkraut, sauren Gurken und Pilzen servieren.

HOUBOVÁ OMÁČKA (PILZSOBE)

Dies ist zweifellos eine der besten Köstlichkeiten der böhmischen Küche. Für die Zubereitung benötigen Sie:

- Kräftige Rinderbrühe 500 ml
- frische Pilze 150 g
- Zwiebeln 80 g
- Öl oder Schmalz 70 g
- glattes Weizenmehl 50 g
- Salz, gemahlener Kümmel, Essig
- Saure Sahne 120 g

1. Die frischen Pilze klein schneiden und mit dem Kümmel und dem Salz in 1/3 des Fetts etwa zehn Minuten dünsten.

2. Im restlichen Fett zuerst die gehackten Zwiebeln und danach das Mehl anbraten. Die so entstandene Zwiebelmehlschwitze mit kalter Brühe ablöschen, alles gut verrühren und mindestens zwanzig Minuten kochen lassen. Anschließend die gedünsteten Pilze und etwas Essig hinzugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Zum Schluss die Soße mit saurer Sahne verfeinern. Mit gekochtem Fleisch und luftigen Semmelknödeln servieren (Rezept auf Seite 67).
4. Ähnlich wie die Pilzsoße werden auch Dill, Gurken-, Meerrettich- und andere Soßen zubereitet.



Der Rothirsch (*Cervus elaphus*) ist ein beliebtes Jagdwild

WILDFESTESSEN

Schwarzwild (Wildschwein) (Rezept aus dem Jahr 1826)

Wasche das Schwarzwild sorgfältig, gib es in einen Topf, übergieße es mit einer Mischung aus dreiviertel Wasser und einem Viertel Weinessig, salze es und lasse es weichkochen. Übergieße ein halbes Seidel getrockneter Weichseln mit einem Seidel Wein und lasse sie darin zerkothen, gib etwas von dem Sud dazu, in dem das Wildbret gekocht hat, verrühre es und seihe es ab, gib ein Stück Zucker dazu, etwas Zitronenschale, Nelkengewürz und Zimt, dicke es mit gelber Mehlschwitze ein und

lasse es kochen. Danach wird das Wildbret abgeseiht, in eine schön gefaltete Serviette gewickelt und auf den Tisch gestellt; die Soße wird in einem dafür bestimmten Gefäß serviert. Anstatt der Weichseln können auch getrocknete Hagebutten im Wein gekocht werden.

M. D. Rettigová

Da ich als Koch sehr gerne Wild zubereite, musste ich nicht lange überlegen, um zu wissen, wohin ich Sie als nächstes mitnehmen möchte. Stellen Sie sich Folgendes vor: Sie sind auf einem Jagdschlösschen und es erwartet Sie ein romantisches Festmahl; die Wände zieren zahlreiche Jagdtrophäen. In Tschechien

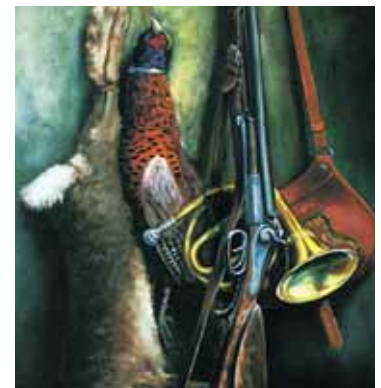
wird am häufigsten Hirsch, Reh, Dammhirsch, Wildschwein und Hase sowie Fasan und Wildente gejagt. So, und nun geht es ans Kosten:

ZVĚŘINOVÁ PÁSTIKA (WILDPASTETE)

– dies ist eine unserer beliebtesten Spezialitäten. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht und gebraten, des Weiteren kommen noch rohe Leber, Eigelb, Sahne und verschiedene Gewürze hinzu. Diese Mischung wird in einer mit Speck ausgelegten Form oder in dünnem Teig gebacken.

SRNČÍ HŘBET NA SMETANĚ

(REHRÜCKEN MIT SAHNESOßE) – Wild wird in der tschechischen Gastronomie gerne mit einer Sahnesoße zubereitet.



Im Herbst ist Jagdzeit

Die ersten Schritte sind ähnlich wie im vorherigen Rezept: Das Fleisch wird mit Zwiebeln, Speck und Wurzelgemüse angebraten, anschließend herausgenommen und der Bratensaft samt Gemüse durch ein Sieb passiert und mit süßer oder saurer Sahne abgerundet.

GEBRATENE WILDSCHWEINKEULE MIT HAGEBUTTENSÖßE – es ist schon etwas Besonderes, ein erlegtes Wildschwein zuzubereiten. Man isst es entweder mit einer Sahnesoße oder auch mit einer Fruchtsoße (manchmal mit Ebereschen, aber am häufigsten mit Hagebutten). Aus den Früchten der Heckenrosen kann man eine süße Marmelade machen, die dann zu den gerösteten Zwiebeln und dem Wurzelgemüse hinzugeben wird.



Wildpastete

Alles wird im Bratensaft des durchspickten Wildschweinfleisches gedünstet.

ZVĚŘINOVÉ RAGÚ (WILDRAGOUT)

Hierfür verwendet man kleine Fleischstücke, die auf Gemüse mit Gewürzen und Obst gedünstet werden. Hier das Rezept für fünf Personen:

• Reh-, Damhirsch- oder Hirschfleisch	1 000 g
• Wurzelgemüse	200 g
• Zwiebeln	100 g
• Räucherspeck	130 g
• Öl oder Schmalz	120 g
• Pflaumenmus	60 g
• Preiselbeerkompott	100 g
• Tomatenmark	50 g
• Rotwein	200 ml
• Salz, Wildfleischgewürze, Zitrone, Nelken	

1. Zunächst das in Scheiben geschnittene Gemüse im Fett anbraten, danach die gehackten Zwiebeln und die Speckwürfel hinzugeben. Sobald alles angebraten ist, kommen das Tomatenmark, das Preiselbeerkompott, die Wildfleischgewürze (Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörner) und ein Zweig Thymian hinzu. Zum Schluss das in Würfel geschnittene, gut gesalzene Fleisch hinzugeben.

2. Das Ganze mit Wein untergießen und zugedeckt allmählich dünsten, eventuell etwas Brühe aufgießen. Nach der Hälfte der Zeit das mit Zitronensaft abgeschmeckte Pflaumenmus und drei bis fünf Nelken hinzugeben. Sobald das Fleisch fast weich ist, muss das Ragout abkühlen und bis zum nächsten Tag ziehen. Vor dem Servieren im Backofen leicht erwärmen. Wildragout kann auf viele verschiedene Arten und Weisen zubereitet werden. Der einzige Unterschied ist meist die verwendete Obstsorte – man kann z.B. Ebereschenbeeren, Brombeeren oder aber säuerliche Apfelsorten verwenden.



Wildragout



Feierliche Tafel mit gebratenem Fasan

PEČENÝ BAŽANT (GEBRATENER FASAN)

Mithilfe des folgenden Rezeptes möchte ich Ihnen gerne zeigen, wie man am häufigsten Wild zubereitet, denn so wie man den Fasan zubereitet, werden in Tschechien auch Wildente, Hase und andere Wildfleischsorten gekocht.

• zwei oder drei Fasane	
• Speck	200 g
• Zwiebeln	100 g
• Wurzelgemüse	300 g
• Butter	50 g
• Salz	
• Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Thymian	

1. Die gesäuberten Fasane in zwei Hälften schneiden und die Keulen und Brust mit Speck

spicken. Gut salzen und in eine mit klein geschnittenem Wurzelgemüse ausgelegte Bratenform legen, grob gehackte Zwiebeln, den restlichen Speck und die Gewürze hinzufügen. Etwas Wasser untergießen, ein wenig Butter hinzugeben und bei 160 °C langsam braten. 2. Zugedeckt braten, anfangs eher dünsten und erst zum Schluss die Temperatur erhöhen. 3. In manchen Regionen wird zum Schluss noch Obst hinzugegeben und kurz mitgebraten – z.B. Äpfel oder auch Marmelade. 4. Die einzelnen Portionen werden mit gebratenem Gemüse und Bratensaft serviert.

In manchen Regionen werden auf diese Art und Weise auch Geflügel- oder Kaninchenfleisch, sowie Eisbein und andere Fleischsorten zubereitet. Eine solche Zubereitungsform heißt auf Tschechisch „na divoko“ (= auf Wildart) oder „alà bažant“ (= auf Fasan-Art).



Weinverkostung im Weinkeller

BEI DER WEINLESE

Knödel in Rahmsauce (Rezept aus dem Jahr 1826)

Verrühre 4 Lot Butterschmalz und zwei Lot frischer Butter, gib 6 ganze Eier dazu, salze es und gib so viel Mehl dazu, dass ein sehr glatter Teig entsteht; dann lass süßen Rahm kochen, schneide mit dem Löffel kleine Knödel aus und lasse sie darin kochen, gib etwas mit Zitrone geriebenen Zucker dazu, salze es ein wenig und lasse es im Backofen backen, bestreue die Oberfläche dann mit gestoßenem Zucker und lass es schön knusprig anbraten.

M. D. Rettigová

Nun möchte ich Sie gerne nach Südmähren mitnehmen. Sobald ich nur den Namen dieser Region südlich von Brünn (Brno) höre, sehe ich sie gleich vor mir: Weinberge, auf denen edle Rebsorten wachsen – soweit das Auge reicht! Auf S. 50–51 können Sie Näheres über den böhmischen und mährischen Weinbau erfahren. Jetzt aber los – zu einem der vielen Weinlesefeste, die schon seit Jahrhunderten alljährlich gefeiert werden. Noch bevor wir uns in die Feierlichkeiten stürzen und die herrlichen Weinkeller besuchen, sollten wir einen Happen essen. Ich habe für Sie einen

Klassiker ausgewählt: Schnitzel mit Salat und natürlich auch ein köstliches Dessert.

ČESNEKOVÁ POLÉVKA

(KNOBLAUCHSUPPE) – hierbei handelt es sich um eine klare Brühe mit Kartoffelstücken und einer ordentlichen Portion Knoblauch. Sie wird mit in Schmalz gerösteten Brotwürfeln gereicht. Diese berühmte Suppe bringt einen nach einer durchtanzten Nacht schnell wieder auf die Beine.

Schweineschnitzel werden genauso oft und gerne wie Hühner- oder Putenschnitzel zubereitet und gegessen. Manchmal



Knoblauchsuppe



Schweineschnitzel

SMAŽENÝ ŘÍZEK (PANIERTES SCHNITZEL)

Ein gutes Schnitzel aus Qualitätsfleisch ist das Leibgericht vieler Tschechen. Ganz bestimmt wird Ihnen dieses Gericht mit dem folgenden Rezept gelingen. Sie können je nach Belieben Keule, Kotelett oder Nackenfleisch verwenden.

Zutaten für vier Personen:

- Qualitätsfleisch vom Schwein ohne Haut (Keule oder Bratenfleisch) 600 g
- glattes Weizenmehl 40 g
- Eier 1–2 Stk.
- Paniermehl 80 g
- Öl zum Braten 100 g
- Salz

1. Das Fleisch klopfen, salzen und anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem und gesalzenerem Ei und zum Schluss in Paniermehl panieren.

2. Die Schnitzel in heißem Fett gleichmäßig braten und anschließend auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen. In Tschechien serviert man Schnitzel immer mit einer Zitronenscheibe, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat.

BRAMBOROVÝ SALÁT (KARTOFFELSALAT)

Gehört zu den beliebtesten kalten Beilagen und passt vorzüglich zu panierten Speisen und gebratenem Fleisch. Es gibt verschiedene Kartoffelsalat-Variationen – eine davon möchte ich Ihnen hiermit vorstellen: Für 6–8 Personen benötigen Sie:

- Geschälte Pellkartoffeln 700 g
- Zwiebeln 100 g
- Wurzelgemüse 200 g
- Mayonnaise 200 g
- Gewürzgurken 120 g
- Eier 5 Stk.
- Salz 20 g
- Essig, Grießzucker, gemahlener Pfeffer

1. Die gekochten Kartoffeln abkühlen lassen und in gleichmäßig große Scheiben oder Würfel schneiden. Ebenso das in Salzwasser gekochte Wurzelgemüse sowie die Gewürzgurken schneiden. Eier hart kochen und in Würfel schneiden.
2. Aus der Mayonnaise und der süßsauren Gewürzgurken-Lake, dem Zucker, Salz, Essig und den fein gehackten Zwiebeln wird ein Dressing zubereitet und vorsichtig der Kartoffel-Mischung beigefügt. Vor dem Servieren sollte der Salat ein wenig im Kühlschrank ruhen damit das Dressing ziehen kann.

werden die Schnitzel in einem aus Ei, Mehl und Milch bestehenden Teig paniert.

Nach einem guten Essen sollte man unbedingt ein köstliches Dessert kosten. Hier, zur Inspiration, zwei der beliebtesten typisch tschechischen Nachspeisen:

LIWANZEN (LÍVANCE) – es handelt sich hierbei um eine Art Mini-Pfannkuchen, die aus Hefeteig zubereitet werden.

Sie werden in speziellen Pfannen, die handflächengroße, vorgeformte Mulden haben, gebacken. Liwanzen isst man entweder mit Puderzucker und Zimt oder mit Marmelade, Quark oder heißem Obst.

OVOCNÉ KNEDLÍKY (OBSTKNÖDEL) – hierfür werden Hefeteig-Kugeln geformt und mit Obst gefüllt. Nachdem sie aufgegangen sind, kocht man sie in Salzwasser. Die runden Knödel werden mit Quark, Zucker und zerlassener Butter serviert.



Obstknödel

Die Obstknödel können auch aus einem Quarkteig zubereitet werden. Hier ist eines von vielen Rezepten:



Liwanzen mit Sahne

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY (QUARKKNÖDEL)

- Quark 250 g
- ein Ei
- ein TL Öl
- etwas Weizengrieß
- eine Messerspitze Salz

1. Alle Zutaten gründlich verrühren und eine halbe Stunde ruhen gelassen. Währenddessen kann der Grieß die Feuchtigkeit aus dem Quark aufnehmen. Anschließend aus dem

Teig runde Knödel formen und in Salzwasser, je nach Größe, ca. 5-7 Minuten kochen.

2. Zu den Quarkknödeln passt eine schnelle und einfache Fruchtsoße. Dafür kann man sowohl frisches als auch tiefgefrorenes Obst verwenden. Das Obst mit Zucker und einer Vanilleschote aufkochen; kann ggf. mit etwas eingeweichem Stärkemehl eingedickt werden. Unbedingt gehört saure Sahne und ggf. ein TL Honig dazu.



Knödel mit Quark

Vorsicht! „In vino veritas“ gilt in dieser geschichtsträchtigen Region ganz besonders!

Die Geschichte Südmährens ist genauso intensiv und bemerkenswert wie der hier angebaute Wein. Einst focht auf dieser fruchtbaren Erde die napoleonische Armee eine wichtige Schlacht aus. Heute befindet sich hier eine malerische Landschaft, die zum Spaziergehen einlädt. Tiefe Wälder, kristallklare Flüsse, Weinberge und herrliche Sonnenuntergänge... Darf's ein Roter oder ein Weißer sein?



AM HÄUFIGSTEN ANGEBAUTE REBSORTEN

weiße Rebsorten

Müller Thurgau	12 %
Veltlínské zelené (Grüner Veltiner)	11 %
Ryzlink vlašský (Welschriesling)	8 %
Ryzlink rýnský (Rheinriesling)	7,5 %
Rulandské bílé (Weißer Burgunder)	5 %
Sauvignon	4,5 %
Chardonnay	4 %

rote Rebsorten

Svatovavřínecké (St. Laurent)	9 %
Frankovka (Blaufränkisch)	7 %
Zweigeltrebe	5 %
Rulandské modré (Spätburgunder)	4 %
Modrý Portugal (Blauer Portugieser)	3,5 %

KLEINE GESCHICHTE DES WEINBAUS

Die Anfänge des Weinbaus in Südmähren reichen bis in die Zeit des Römischen Reiches zurück. Archäologische Funde belegen, dass die Slawen im mächtigen Großmährischen Reich (833–906) südlich der heutigen Stadt Brünn (Brno) bereits Wein erzeugten. Anfang des 10. Jahrhunderts betrieb man auch in Böhmen, nämlich in der Gegend um die heutige Stadt Mělník (nördlich von Prag), Weinbau. Im 14. Jahrhundert, unter Karl IV., erlebte der Weinbau in Böhmen und Mähren einen enormen Aufschwung.

Als der Höhepunkt des Weinbaus im 16. Jahrhundert erreicht war, gab es in Mähren über 17 000 ha Weinberge und im etwas weniger fruchtbaren Böhmen über 3 000 ha. Aufgrund von Kriegen und Reblaus-Plagen, sowie aus Amerika eingeführter Schädlinge ging der Weinbau in den darauffolgenden Jahrhunderten stark zurück. Anfang des 20. Jahrhunderts gab es in Mähren nur noch knapp 4 000 Hektar Weinberge. In

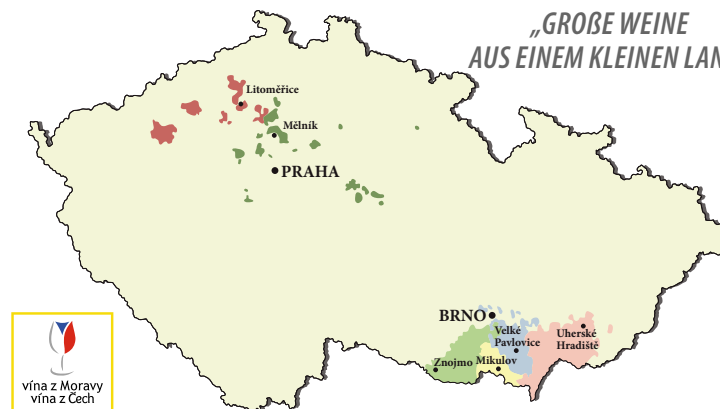
den 1960er Jahren war die Zahl jedoch bereits auf das Doppelte angestiegen. Ende des 20. Jahrhunderts betrug die Weinbaufläche 11 183 ha und heute gibt es in Tschechien sogar ca. 18 554 ha an Weinbergen.



Wussten Sie, dass...?

- der Weinkonsum in Tschechien pro Jahr und Kopf 17 Liter beträgt (in der EU sind es im Schnitt 35 Liter)
- die Weinproduktion für den Eigenbedarf über 500 000 Hektoliter pro Jahr beträgt und den Bedarf zu etwa 40 % abdeckt

„GROBE WEINE AUS EINEM KLEINEN LAND“



WEINBAUGEBIET MÄHREN

Weinuntergebiete

Znojemská	(3 521 ha)
Mikulovská	(4 861 ha)
Velkopavlovická	(5 166 ha)
Slovácká	(4 748 ha)

WEINBAUGEBIET

Weinuntergebiete

Litoměřická	(291 ha)
Mělnická	(428 ha)



Zubereitung von Kartoffelteig

KARTOFFEL-ALLERLEI

Christoph Kolumbus war es, der 1492 die Kartoffel aus Amerika nach Europa brachte. Ursprünglich dachte man, es sei eine Zierpflanze, aber nachdem die Menschen entdeckten, dass die Knollen nicht nur genießbar sondern auch noch schmackhaft sind, begannen sie alsbald in großem Maße Kartoffeln anzubauen. Seither ist der Kartoffelanbau überall in Europa verbreitet und rettete im Laufe der Geschichte nicht nur einmal zahlreiche Menschen vor dem Hungertod.

Auch aus der böhmischen und mährischen Küche ist die Kartoffel nicht mehr wegzudenken. Früher waren Kartoffeln und Sauerkraut

die Hauptnahrungsmittel der ärmeren Menschen. Heute werden Kartoffeln für zahlreiche Gerichte verwendet. Den ersten Platz nehmen hierbei die Kartoffelknödel ein, die sich nicht nur auszeichnet als Beilage eignen, sondern auch gerne als eigenständiges Gericht gegessen werden – zum Beispiel mit Speck- oder Fruchtfüllung.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

(KARTOFFELKNÖDEL) – hierfür werden aus dem Teig Klößchen geformt, die in Salzwasser gekocht werden. Nach dem Kochen werden die Knödel mit Fett bestrichen und in Scheiben geschnitten. Sie sind eine hervorragende Beilage zu gebratenem Enten- oder Schweinefleisch.

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL – hierfür wird der ausrollte Teig in Rechtecke geschnitten und diese werden mit einer Mischung aus gerösteten Zwiebeln und klein geschnittenem geräuchertem Fleisch belegt. Anschließend werden daraus runde Knödel geformt und diese gekocht. Serviert werden die Knödel mit gekochtem Sauerkraut und gerösteten Zwiebeln.

BRAMBOROVÉ ŠÍŠKY

(KARTOFFELKLÖBCHEN) – hierfür formt man aus dem Kartoffelteig fingerlange Zapfen, die nach dem Kochen mit Semmelbröseln, Zucker oder gemahlenem Mohn bestreut und mit zerlassener Butter übergossen werden.



Pflaumenmustaschen



Kartoffelknödel

ŠKUBÁNKY (KARTOFFELNOCKEN) – hierfür werden zunächst die Kartoffeln gekocht, das Kartoffelwasser wird nur zum Teil abgossen. Anschließend kommt Weizenmehl hinzu und man lässt das Ganze dämpfen. Zum Schluss wird aus der Masse ein gleichmäßiger Teig geknetet, der mit gemahlenem Mohn, Puderzucker und zerlassener Butter serviert wird.

POVIDLOVÉ ŠÁTEČKY (PFLAUMENMUSTASCHEN) – hierfür wird der Kartoffelteig zunächst in Rechtecke geschnitten, die mit Pflaumenmus bestrichen werden. Der Teig wird

KARTOFFELTEIG

Dieser wird aus gekochten und geriebenen Kartoffeln, griffigem Mehl, Grieß und Eiern zubereitet und bildet die Grundlage zahlreicher Gerichte. Deshalb möchte ich Ihnen hiermit ein Universalrezept vorstellen, das abgewandelt werden kann.

• gekochte Kartoffeln	800 g
• Weizengrieß	150 g
• griffiges Weizenmehl	100–150 g
• Stärkemehl	50 g
• Eier	2 Stk.
• Salz	30 g

anschließend in der Mitte gefaltet, an den Rändern festgedrückt und gekocht.

CHLUPATÉ KNEDLÍKY (GRÜNE KLÖBE) – Es handelt sich hierbei um Knödel, die entweder als Nocken oder Kugeln geformt werden. Der Teig besteht aus roh geriebenen Kartoffeln, Mehl, Eiern und Salz.

ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY (ZWETSCHGENKNÖDEL) – hierfür werden ganze Pflaumen (mit Kern) in den fein ausgerollten und in Stücke geschnittenen Kartoffelteig gepackt und anschließend gekocht. Die Knödel werden mit Quark, Zucker und zerlassener Butter serviert.

1. Die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und abkühlen lassen. Anschließend fein reiben oder passieren.
2. Zu den Kartoffeln kommen die folgenden Zutaten hinzu: Salz, Eier, Stärkemehl, Grieß und Mehl. Daraus wird ein fester Teig geknetet, der sofort weiterverarbeitet werden sollte. Je länger der Teig nämlich unverarbeitet liegen bleibt, desto flüssiger wird er.

KARTOFFELN ALS BEILAGE

Kartoffeln sind zweifellos die beliebteste Beilage zu tschechischen Gerichten. Am häufigsten serviert man Salzkartoffeln als Beilage. Dafür werden die Kartoffeln geschält, klein geschnitten und mit etwas Kümmel in Salzwasser gekocht. Angerichtet werden sie mit etwas Butter und gehackter Petersilie oder Schnittlauch. Aus kalten Kartoffeln werden gerne in der Pfanne (mit ein wenig Öl) Bratkartoffeln gemacht. Immer beliebter werden außerdem auch mit Knoblauch und Gewürzen oder mit saurer Sahne überbackene Kartoffeln. Und natürlich sind in Tschechien, wie auch in den meisten anderen Ländern der Welt, frittierte Kartoffeln, Pommes Frites, eine äußerst beliebte Beilage. Und natürlich darf in der Liste der beliebtesten Beilagen auch der Kartoffelbrei nicht fehlen.

Zum Schluss möchte ich Ihnen noch die beliebten tschechischen Kartoffelpuffer (Bramborové placky) vorstellen. Hierfür kursieren zahlreiche unterschiedliche Rezepte. Manche verwenden den klassischen Teig aus geriebenen Pellkartoffeln und Mehl, andere fügen Quark



Wussten Sie, dass ... ?

Kartoffeln (und andere Feldfrüchte) fanden erst nach der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus (1492) ihren Weg nach Europa.

oder geröstete Zwiebeln und Speck hinzu. Leider werden unsere traditionellen Beilagen, wie z.B. die Kartoffelpuffer wie sie von unseren Großmüttern zubereitet wurden, zunehmend von Fertiggerichten wie z.B. Kroketten oder Pommes verdrängt. Wer die traditionellen tschechischen Kartoffelpuffer nachkochen möchte, findet hier ein passendes Rezept:

BRAMBOROVÉ PLACKY (KARTOFFELPUFFER)

- Geschälte Pellkartoffeln 800 g
- glattes oder Universalmehl 50 g
- Salz
- Schweineschmalz oder Butter zum Fritten



Kartoffelpuffer

1. Die gekochten Pellkartoffeln schälen und abkühlen lassen. Anschließend fein reiben, salzen und Mehl hinzugeben; so entsteht ein glatter Teig.
2. Den Teig mit einem bemehlten Nudelholz ausrollen, Puffer ausschneiden und diese ohne Öl in einer gusseisernen oder Teflon-Pfanne braten. Natürlich können die Puffer auch in Öl gebraten werden, dann sind sie allerdings fettiger.
3. Die gebratenen Puffer mit Fett bestreichen und als Beilage oder eigenständiges Gericht servieren. Traditionell werden die Puffer mit Pflaumenmus gegessen.



Kartoffelpuffer

BRAMBORÁK (KARTOFFELPUFFER – AUF EINE ANDERE ART)

Diese Kartoffelpuffer werden aus geriebenen rohen Kartoffeln gemacht – manchmal wird auch Speck oder Schmalzgrieben hinzugegeben. Sie können als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch serviert werden. Hier mein Lieblings-Rezept für fünf Personen:

- | | |
|--|--------|
| • Geschälte rohe Kartoffeln | 750 g |
| • glattes Weizenmehl | 200 g |
| • Milch | 100 g |
| • Gekochter geräucherter Schweinebauch | 200 g |
| • Eier | 2 Stk. |
| • Knoblauch | 40 g |
| • Öl oder Schmalz | 200 g |
| • Salz, Pfeffer, Majoran | |

1. Die geputzten, geschälten Kartoffeln reiben, kurz ruhen lassen und anschließend die frei gewordene Flüssigkeit abgießen, bzw. auspressen.
2. Warme Milch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Majoran und passiertem Knoblauch verrühren. Anschließend das Mehl, die Eier und das in kleine Stücke geschnittene geräucherte Fleisch hinzugeben. Alles gut mischen und kurz ruhen lassen.
3. Fett in der Pfanne erhitzen und die Puffer in beliebiger Größe hineingießen. Die Kartoffelpuffer als Beilage oder mit eingelegtem saurem Gemüse servieren. Als Variation kann man die rohen Kartoffeln durch Zucchini ersetzen oder aber man vermischt rohe und gekochte Kartoffeln.

Wichtiger Hinweis: Diese Stadt wirkt wohltuend!

Karlsbad ist eine Stadt mit Heilwirkung – hier heilen jedoch keine Ärzte sondern die Natur. Von der Wirksamkeit der Thermalquellen überzeugten sich sogar der russische Zar Peter der Große, Goethe und Beethoven. Heute kann man hier sowohl traditionelle als auch moderne Kuranwendungen ausprobieren. Besuchen Sie diese Stadt mit exzellentem Renommee.





Abfischen in der Nähe von Třeboň

FISCHGERICHTE

Hecht (Rezept aus dem Jahr 1826)

Nimm einen Hecht aus und entschuppe, wasche und salze ihn, lege ihn schön in Form eines Kranzes in kochendes Wasser und gare ihn; dann gieße das Wasser ab, lege den Hecht auf einen Teller, bestreue ihn mit Semmelbröseln und gehackter Petersilie, befette ihn mit gerösteten Zwiebelstückchen und serviere ihn mit Sahneerrettich oder Senf. Man kann ihn gleich im Anschluss an die Suppe servieren.

M. D. Rettigová

Tschechien befindet sich im Herzen Europas und hat deshalb keinen Zugang zum Meer und zu Meeresfrüchten. Aufgrund der christlichen

Vergangenheit unseres Landes und den damit zusammenhängenden kulinarischen Gewohnheiten und Traditionen wurden jedoch in zahlreichen Dörfern Fischteiche und Zuchten angelegt (Fisch war nämlich in der Fastenzeit erlaubt – im Gegensatz zu Fleisch). Die ersten Fischteiche wurden bereits im 13. Jahrhundert angelegt. Im 16. Jahrhundert florierte die Teichwirtschaft und erlebte ihre größte Blütezeit, vor allem in Südböhmen. Nahe der Stadt Třeboň wurden damals besonders viele Teiche und Stauseen angelegt. Seitdem wurde diese Tradition aufrecht erhalten und die Fischzucht wurde zunehmend weiterentwickelt. In diesem Kapitel möchte ich Ihnen gerne die tschechische Teichwirtschaft und die Tradition des Abfischens,

dem Höhepunkt des Jahres für alle Fischer, vorstellen. Um sehen zu können, wie die Fischer in ihren hohen Gummistiefeln und Schürzen die Netze einholen, müssen wir allerdings etwas früher aufstehen. Die Fische werden in jenen Bereich des Sees getrieben, der von den Fischerbooten „umzingelt“ ist. Von hier werden sie herausgefischt und nach Fischart und Größe sortiert.

So, nun möchte ich Sie einladen, mit mir in die Nähe von Třeboň zu einem der größten Teiche, dem Rožmberk, zu reisen. Hier möchte ich Ihnen einige der köstlichsten tschechischen Fischspezialitäten vorstellen.

TŘEBOŇSKÝ KAPR (KARPEN aus Třeboň) – dies ist zweifellos der bekannteste tschechische Fisch. Ich persönlich esse ihn am liebsten gesalzen,

mit Mehl und gemahlenem Kümmel bestäubt und in heißem Fett gebraten. Die meisten Tschechen



Zander (*Sander lucioperca*)

jedoch essen ihn paniert (in einer Panade aus Eiern und Semmelbröseln) und in Öl angebraten.

CANDÁT A ŠTIKA (ZANDER UND HECHT)

– gehören zu den beliebtesten Fischarten und haben festes, helles Fleisch. Beide Fischarten werden in Tschechien sowohl warm als auch kalt zubereitet und gehören zu den Highlights der tschechischen Gastronomie.

PSTRUH (FORELLE) – neben dem Karpfen ist dies einer der beliebtesten Speisefische in Tschechien.

RYBÍ POLÉVKA (FISCHSUPPE) – wird meist aus einer kräftigen Brühe aus Fischstücken und -resten zubereitet. Die Suppe wird meist mit gekochten Innereien und Wurzelgemüse eingedickt und mit Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abgeschmeckt.

KAPR NA MODRO (wörtlich: Blauer Karpfen)

– hierfür werden die gesalzene Fischportionen in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Salz, Zucker, Essig oder Wein sowie Gewürzen gekocht. Der gekochte Fisch wird anschließend mit zerlassener Butter bestrichen oder mit erhitztem Essig übergossen.

RYBY NA KYSELO (FISCH AUF SAURE ART) – auf diese Art können vor allem kleine Fischarten geschickt zubereitet werden, denn sie werden in einem heißen



Wussten Sie,
dass ... ?

Der tschechische Schriftsteller **Ota Pavel** (1930–1973) beschreibt in seiner Erzählung „Smrt krásných srnců“ („Der Tod der schönen Rehböcke“) auf eine ganz besondere Weise seine kulinarischen Erlebnisse mit eingelegtem Fisch: „Im Keller standen Steingefäße mit in Essig und Zwiebeln eingelegtem Fisch. Und wenn man sie in die Hand nahm, floss einem der Saft zwischen den Fingern hindurch und es fielen große Stücke davon ab, und einem wurde fast schon schwindelig – so gut schmeckte es!“



In Öl eingelegte Matjes



Forelle Müllerin Art

Essigaufguss mit Zwiebeln eingelegt. Anschließend müssen sie einige Tage ziehen, damit die kleinen Gräten aufweichen und man sie mitessen kann (ansonsten ist es sehr mühsam diese zu entfernen).

PSTRUH PO MLYNÁŘSKU

(FORELLE NACH ART DER MÜLLERIN)

Hierfür wird der gesäuberte Fisch abgetrocknet und sowohl innen als auch außen gut gesalzen. Anschließend wird er in Weizenmehl paniert und in einer Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten angebraten. Die gebratene Forelle wird anschließend mit zerlassener Butter bestrichen und mit fein gehackter Petersilie garniert. Auf dieselbe Art können auch andere Fischarten zubereitet werden.

Die beliebteste Beilage zu Fisch sind Salzkartoffeln mit Butter oder Stampfkartoffeln. Hierfür werden zunächst die Kartoffeln gekocht und anschließend geröstete Zwiebeln oder Lauch hinzugegeben, bevor das Ganze mit einem Kartoffelstampfer zerdrückt wird. Mir persönlich schmeckt Kartoffelbrei am besten, weshalb ich Ihnen auch sogleich mein Lieblingsrezept verrate.

KOČIČÁK – hierbei handelt es sich um eine leckere Beilage, die nicht nur zu gebratenem Fisch, sondern auch zu gekochtem, geräucherter Fleisch, warmen Wurstwaren, Frikadellen und Vielem mehr passt. Man nehme dafür gekochte und gestampfte

Kartoffeln und füge gekochtes Sauerkraut, Kümmel und Salz hinzu. Besonders lecker ist das Ganze, wenn es noch mit gerösteten Zwiebeln verfeinert wird.

UZENÉ RYBY (GERÄUCHERTER FISCH) – In Tschechien isst man Fisch gerne geräuchert. Manche haben dafür entsprechende Vorrichtungen zu Hause und räuchern mit kaltem Rauch vom Obstbaumholz. Größere Fischportionen werden meist mit Buchenholz geräuchert. In Tschechien kann man außerdem auch andere geräucherte Fischarten kaufen, z.B. Makrelen, Aale u.a.. Zu den beliebtesten eingelegten Fischarten gehören Salzheringe und der sogenannte „Rollmops“ (Hering mit Zwiebeln und Sauerkraut).



Wussten Sie,
dass ... ?

Vor dem Zweiten Weltkrieg fingen die tschechischen Fischer **Lachse in der Moldau**. Seit jedoch Talsperren gebaut wurden, ist den Lachsen der Weg vom Meer nach Tschechien versperrt worden.

KAPR NA VÍNĚ (KARPFEN AUF WEIN)

Dieses traditionelle Rezept stammt aus dem Archiv des Schlosses in Třeboň.

Für vier Personen benötigt man:

• Karpfenfilet	600 g
• Schmalz	100 g
• Mehl zum Panieren, Salz, Kümmel	
• Größere Zwiebeln	
• Durchwachsener Speck	100 g
• Rotwein	150 ml
• Einen Esslöffel Honig	
• Je ein Zweig Salbei und Rosmarin	
• Brot	200 g

1. Die Karpfenfilets salzen und kurz ruhen lassen. Anschließend etwas Kümmel darüber streuen, in Mehl panieren und von allen Seiten kurz in heißem Schmalz anbraten.
2. Die gebratenen Filets aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den in Streifen geschnittenen Speck in der Pfanne anbraten, anschließend gehackte Zwiebeln hinzugeben kurz danach Honig, Wein und Kräuter zugeben. Das Ganze bei hoher Hitze kochen, damit der Wein etwas abkocht und der Saft eindickt.
3. Geröstete Brotscheiben auf einem Teller anrichten, die Fischfilets darauf geben und alles mit der Weinsoße übergießen.

NOVOHRADSKÝ KAPR (KARPFEN AUF NOVOHRAD-ART)

Dies ist ein traditionelles Gericht der Fischer. Hier das einfach nachzukochende Rezept für vier Personen:

• Karpfenfilets	600 g
• Mehl	60 g
• Salz, Knoblauch, gemahlener Paprika	
• Öl	100 g

1. Den Karpfen in hufeisenförmige Portionen schneiden, etwa 2 cm dick. Gut salzen und

mit passiertem Knoblauch bestreichen. Anschließend etwa zwei Stunden ziehen lassen.

2. Die Filets in griffigem Mehl panieren, etwas Paprikapulver (edelsüß) und gemahlene Pfeffer hinzugeben.
3. Die Filets in reichlich Öl braten oder in der Fritteuse frittieren.
4. Mit frischem Brot und Gewürzgurken oder mit Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei servieren.

BRAMBOROVÁ KAŠE (KARTOFFELBREI)

• Kartoffeln	800 g
• Butter	50 g
• Milch	200 ml
• Salz	

1. Die geschälten rohen Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, salzen, mit kochendem Wasser übergießen und kochen lassen. Sobald die Kartoffeln weich sind, diese sorgfältig abtropfen lassen, Butter hinzugeben, und daraus einen glatten Brei ohne Klumpen stampfen.
2. Anschließend kochende und gesalzene Milch hinzufügen und das Ganze schaumig rühren.



Gebratener Fisch

Nein, das ist kein Traum! Das ist ein wahr gewordenes tschechisches Märchen!

Romantische Gässchen, Cafés und mittelalterliche Schenken. Über allem thront ein einzigartiges Schloss, das zu den bedeutendsten Denkmälern Mitteleuropas gehört. Einfach märchenhaft! Böhmisches Krumau ist ein wahres Juwel und zudem UNESCO-Welterbe! Ein absolutes Muss!



Südböhmischer Bauernhof im Stil des Bauernbarocks

LÄNDLICHE TRADITIONEN

Streusel (Rezept aus dem Jahr 1826)

Verknete sechs Lot frischer Butter mit einem Viertelpfund Mehl und vier Lot gestoßenem Zucker, mische es gut durch und bestreue damit den Kuchen, den du zum Kaffee reichst.

M. D. Rettigová

Die Köstlichkeiten, die ich Ihnen in diesem Kapitel vorstellen möchte, werden bei jenen traditionellen Dorffesten gerne gegessen, die noch heute auf dem Land aufrecht erhalten werden. Eine dieser Feiern ist die so genannte Wallfahrt (Pout) oder auch Kirchweih (Posvícení) genannt. Es

handelt sich hierbei um ein Fest zu Ehren des Schutzheiligen der örtlichen Kirche. Ein anderer volkstümlicher Brauch ist die symbolische Hexenverbrennung, die Ende April gefeiert wird. Anfang Mai werden in fast allen Dörfern Maibäume aufgestellt: Hohe glatte Fichtenstämme, die mit einem Kranz und Schleifen geschmückt werden. Bei Dorffesten wurde schon immer viel und feierlich gegessen. Stellen wir uns also einmal einen herrlichen Dorfplatz mit bunten Giebeln im Stil des Bauernbarock vor. Auf dem Marktplatz spielt eine Kapelle – man sieht überall bunte Trachten und im Gasthaus steht das köstliche Essen bereits auf dem Tisch. Als erstes werden wir, gemäß

dem landestypischen Brauch, von einem schönen Mädchen mit Brot und Salz begrüßt und können uns auf das tschechische Nationalgericht freuen: „Vepřo-knedlo-zelo“ (Schweinebraten-Knödel-Kraut).

Vor dem Essen gönnen wir uns noch einen Obstler. Der tschechische „König der Obstler“ namens „Slivovice“ (Pflaumenschnaps) wird aus reifen Pflaumen gebrannt. Wir hingegen gönnen uns einen Birnenschnaps (Hruškovice) aus dem berühmten Ort Vizovice in der Mährischen Walachei. Dieses Städtchen im Herzen Mährens ist so etwas wie das „Gelobte Land der Obstbrände“. Neuerdings wird der Schnaps mit Kompott und einem Tropfen Saft

gerichtet. Ach, bevor ich es vergesse – in Tschechien heißt Prost: Na zdraví!



Birnenschnaps

SVATOMARTINSKÁ HUSA (MARTINGANS)

Dies ist ein traditionelles Gericht, das am Sankt-Martinstag gegessen wird.

- eine ganze Gans
- Äpfel
- Weißwein
- Salz, gemahlener Kümmel, frischer Rosmarin und Thymian

1 kg

250 ml

1. Die geputzte Gans abtrocknen, außen sowie innen salzen und mit Kümmel würzen.
2. In die Bauchhöhle geviertelte Apfelstücke und einige Zweige Thymian füllen.

3. Die Gans wird beim Backen mit Weißwein abgelöscht und bei 120 Grad ca. 3 Stunden gebacken. Die Backzeit hängt von der Größe der Gans ab.
4. Sobald das Fleisch weich ist, erhöhen Sie die Temperatur auf 180 Grad, damit die Haut schön goldbraun und knusprig wird.
5. Die gebratene Gans mit gebackenen Äpfeln und Bratensoße servieren.

Für die Martinsfeier wird ein besonderer Wein, der Martinswein (Svatomartinské vino), erzeugt, der sich einer immer größeren Beliebtheit erfreut.



Martinsgans



Das tschechische Nationalgericht „Vepřo-knedlo-zelo“ – Schweinebraten mit Knödeln und Kraut

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY KYNUTÉ (HEFEKNÖDEL)

Rezept für zehn Personen:

- griffiges Weizenmehl
- Milch
- In Würfel geschnittene Semmeln
- Hefe
- Eier
- Salz und etwas Zucker

900 g

400 ml

250 g

50 g

2 Stk.

1. In die lauwarml Milch zwei Prisen Zucker, Salz, Hefe und 1/3 des Mehls geben. Das Ganze gut verrühren und gehen lassen.
2. Nachdem die Hefe aufgegangen ist, kommen die Eier und das restliche Mehl hinzu. Aus dem Ganzen wird ein glatter Teig geknetet, dem zum Schluss die geschnittenen Semmelwürfel zugefügt werden. Anschließend noch einmal gehen lassen. Zum Schluss noch einmal kneten, in gleichgroße Stücke schneiden und aus diesen längliche Knödel formen.
3. Nachdem diese aufgegangen sind, 15–20 Minuten in Salzwasser kochen. Beim Kochen mehrmals wenden. Nachdem die fertigen Knödel aus dem Wasser herausgenommen wurden, müssen sie sofort mit einer Gabel

oder einem Spieß eingestochen werden, damit der heiße Teig nicht zusammenfällt.

4. Die Zapfen werden mit einem Messer oder einem Bindfaden in Scheiben geschnitten und auf dem Teller angerichtet.

KYSANÉ DUŠENÉ ZELÍ (GEDÜNSTETES SAUERKRAUT)

Für 10 Portionen:

- Weißes Sauerkraut
- Zwiebeln
- geschmortes Schmalz oder Fett
- glattes Weizenmehl
- Grießzucker
- Kümmel, Salz, Wasser

1 500 g

200 g

100 g

50 g

150 g

1. Das Sauerkraut in kurze Streifen schneiden, etwas Wasser und Kümmel hinzugeben und dünsten. Ab und zu umrühren.
2. Die klein gehackten Zwiebeln in Öl oder Schmalz anbraten. Sobald die Zwiebel Farbe annimmt, mit Mehl bestäuben, kurz rösten und anschließend von der Herdplatte nehmen. Mit dieser Mehlschwitze wird dann das gedünstete Sauerkraut eingedickt. Das Ganze mit Zucker, Salz und Essig abschmecken.

VEPŘOVÁ PEČENĚ S KNEDLÍKEM A ZELÍM (SCHWEINEBRATEN MIT KNÖDELN UND KRAUT)

– dies ist das tschechische Nationalgericht und wird auch abgekürzt „Vepřo-knedlo-zelo“ (Schweinebraten-Knödel-Kraut) genannt. Das Gericht besteht aus gebratenem Schweinefleisch – nur mit Salz, Kümmel und Knoblauch gewürzt – das mit kräftigem salzigen Bratensaft abgelöscht wird. Zum Braten werden natürlich die typischen böhmischen Knödel – entweder aus Kartoffelteig oder Hefeteig mit Semmelwürfeln – serviert. Die Knödel werden stets in Scheiben geschnitten gereicht. Als Beilage kommt gedünstetes Sauerkraut oder süß-saurer Weißkohl mit gerösteten Zwiebeln hinzu. In diesem Kapitel möchte ich Ihnen gerne ein Rezept für den „Mährischen Spatzen“ (Vepřový vrabec), eine Braten-Variation, sowie Rezepte für gedünstetes Sauerkraut und Knödel vorstellen.

Erst wenn Sie die lockeren Semmelknödel probiert haben, werden Sie verstehen, warum in Tschechien so gerne verschiedene Soßen

und Bratensäfte zubereitet werden. Damit die tschechischen Knödel auch richtig gut gelingen, benötigt man griffiges Mehl.

Sauerkraut kann auf verschiedene Arten und Weisen zubereitet werden. In Südböhmen wird das Sauerkraut zum Beispiel nicht mit Mehlschwitze gebunden, sondern es wird ganz ohne Zucker- oder andere Zusätze gekocht. In anderen Regionen, etwa in Mähren, wird das Kraut wiederum mit einer Mehlschwitze gebunden, weshalb es fast schon wie eine Soße aussieht.

BUCHTY A KOLÁČE (BUCHTELN UND KOLATSCHEN) – für die verschiedensten Kuchen, Buchteln und Kolatschen wird in Tschechien am häufigsten Hefeteig verwendet. Weiter unten finden Sie dazu das passende Rezept. Kolatschen werden meist mit saisonalem Obst (Aprikosen, Heidelbeeren oder Pflaumen) oder mit Pflaumenmus, Quark oder Mohn, Rosinen oder Mandelblättchen belegt. Die verschiedenen Beläge können auch miteinander kombiniert werden.



Kolatschen



Böhmische Buchteln mit Pflaumenmus

ČESKÉ BUCHTY (BÖHMISCHE BUCHTELN)

Für ein Backblech:

• glattes Weizenmehl	800 g
• griffiges Weizenmehl	400 g
• Eier	3 Stk.
• Milch	500 g
• Hefe	40 g
• Zucker	200 g
• Vanillezucker	25 g
• Butter oder Fett	200 g
• Öl	150 g
• Zitronenschale von einer Zitrone	
• Salz	20 g
• Mohn-, Quark- und Pflaumenmusfüllung	ca. 800 g

1. Die Milch leicht erwärmen, dann den Zucker, die Hefe, das griffige Mehl und das Salz einrühren. Mit dem glatten Mehl bestäuben und zugedeckt im Topf gehen lassen.

2. Die aufgegangene Hefemischung auf das gesiebte Mehl gießen und die Eier, Zitronenschale, den Vanillezucker und die zerlassene Butter hinzugeben. Das Ganze gründlich verrühren und einen glatten, nicht klebrigen Teig kneten. Anschließend an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig durchkneten und mit einem Nudelholz ausrollen. Dabei den Teig mit Mehl bestäuben. Anschließend ca. 4 X 4 cm große Rechtecke ausschneiden, die Füllung in die Mitte geben, kleine Päckchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Die Buchteln mit Fett bestreichen.

4. Nach dem Gehen bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

5. Die abgekühlten Buchteln vom Backblech nehmen und mit Puderzucker bestreuen.



Weihnachtsmarkt auf dem Altstädter Ring

WEIHNACHTEN

Ingwerplätzchen

(Rezept aus dem Jahr 1826)

Gib 12 Lot gestoßenen und gesiebten Zucker, 12 Lot gesiebtes Mehl und 2 Lot gestoßenen und gesiebten Ingwer auf ein Nudelbrett, gib 9 Eigelbe dazu und mach daraus einen Teig. Rolle ihn auf eine Dicke von zwei Strohhalm aus, steche mit einer Ingwerplätzchen-Form Plätzchen aus und gib diese auf ein Blech mit Papier, bestreue sie mit Eiweiß,

bestreue sie mit gesiebttem Zucker und lass sie goldgelb backen. Dann nimm die Plätzchen vom Papier und bewahre sie gut auf.

M. D. Rettigová

Lassen Sie uns doch einen kleinen Spaziergang an der eisigen Winterluft machen und ich erzähle Ihnen währenddessen etwas über die tschechischen Weihnachtstraditionen. Weihnachten beginnt an Heiligabend (24. Dezember). An diesem Tag sollte man eigentlich kein Fleisch essen; nur beim feierlichen

Abendessen gibt es dann Fisch. Viele Familien halten sich noch heute an diese christliche Tradition. Beim Abendessen steht dann der Fisch als Hauptzutat im Mittelpunkt, denn zunächst gibt es in den meisten Familien eine Fischsuppe und anschließend panierten Karpfen mit Kartoffelsalat. Und natürlich dürfen die Weihnachtsgeschenke nicht fehlen! Diese werden abends verschenkt. Der Tradition zufolge ist es das Christkind, das die Geschenke unter dem Weihnachtsbaum beschert. Auch die beiden folgenden Tage sind Feiertage, aber die meisten



Ein Weihnachtsbrauch – Kerzen in Walnusschalen

Tschechen nehmen sich sogar bis Silvester Urlaub. Und so geht die besinnliche Weihnachtszeit in das fröhliche und bunte Silvestertreiben über – schließlich wird dann das neue Jahr begrüßt. An Neujahr (1. Januar) halten sich manche Tschechen an die Neujahrs-Tradition und essen zu Mittag Linsen mit Rauchfleisch; andere wiederum essen gebratenes Geflügel – obwohl eigentlich eine alte Tradition besagt, dass demjenigen, der an Neujahr Geflügel isst, das Glück entfliegt.

Natürlich gibt es in Tschechien noch viel mehr Bräuche. Ich möchte Ihnen an dieser Stelle die bekanntesten Gerichte vorstellen: **VÁNOČNÍ CUKROVÍ (WEIHNACHTSPLÄTZCHEN)**

– in Tschechien wird an Weihnachten viel und gerne gebacken, vor allem Plätzchen aus Linzer-, Nuss-, Kokos- sowie Kakaoteig. Zusätzlich werden die Plätzchen mit Marmelade und Butterkreme bestrichen und manchmal auch mit Zucker- oder Schokoladenguss garniert.

PERNÍK (LEBKUCHEN) – Lebkuchen wird in Tschechien schon seit hunderten von Jahren hergestellt. Der berühmteste Lebkuchen stammt aus der Stadt Pardubice.



Weihnachtskrippe aus Lebkuchen

An Weihnachten jedoch backen die meisten Familien kleine Lebkuchen-Plätzchen gemäß ihren eigenen Familienrezepten und der Duft köstlicher Gewürze und Honig erfüllt die Luft. Die Lebkuchen werden außerdem mit einer Mischung aus Eiweiß und Zucker verziert. Und man bastelt gerne kleine und große Weihnachtskrippen aus Lebkuchen, die dann Kirchen und Häuser zieren.



Das Lieblingsgebäck der Tschechen sind Linzerplätzchen



Ohne diesen Leckerbissen können sich die meisten Tschechen Weihnachten gar nicht vorstellen.

SMAŽENÝ KAPR (GEBRATENER KARPFFEN)

– paniert und gebraten – in der tschechischen Küche ist dies die beliebteste Zubereitungsart von Fisch. Weihnachten ohne Karpfen wäre für die meisten Tschechen unvorstellbar. Im Grunde wird hierbei der Karpfen fast genauso wie ein paniertes Schnitzel zubereitet. Die gesalzenen Karpfenfilets werden zuerst in Mehl, dann in verquirltem und gesalzenem Ei und zum Schluss in Paniermehl gewälzt. Die einzelnen Portionen werden anschließend in einer Pfanne mit reichlich heißem Öl gebraten. Die beliebteste Beilage zu Karpfen ist Kartoffelsalat – das Rezept dafür finden Sie in Kapitel Acht (S. 46).

GEGRILLTES GEFLÜGEL – die tschechische Küche bietet selbstverständlich zahlreiche weitere interessante Gerichte. Die Tschechen würden es mir wahrscheinlich jedoch nicht verzeihen, wenn ich in dieser Broschüre das gegrillte Geflügel nicht erwähnen würde. Früher wie heute ist dies ein wichtiger Bestandteil der tschechischen Festessen.

Deshalb möchte ich Ihnen gerne ein Rezept für gefüllten Entenbraten vorstellen. Auf dieselbe Weise kann man auch Hühner-, Gänse- oder Truthahnfleisch zubereiten. Die Füllungen für das Geflügel- bzw. Bratenfleisch bestehen meist aus weißen Semmeln, Eiern, manchmal auch Mandeln, Muskatnuss und Kräutern.



Wussten Sie, dass ... ?

Ein weiteres typisches Weihnachtsgericht ist der sogenannte **"Schwarze Weihnachtskuba"** (Černý vánoční kuba) mit überbackenen Graupen und Hexen-Röhrlingen.

VÁNOČKA (WEIHNACHTSZOPF)

Dies ist zweifellos die berühmteste süße Leckerei auf der festlichen Weihnachtstafel.

- Universalmehl 500 g
- feiner Zucker 70 g
- Butter 150 g
- Hefe 50 g
- 4 Eigelb und Ei zum Bestreichen
- Milch 200 ml
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Rosinen und Mandeln 200 g
- Schale von einer Zitrone und Salz

1. Hefe, Salz, einen Teil des Zuckers und einen Teil des Mehls in warmer Milch verrühren und alles zugedeckt gehen lassen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem restlichen Zucker und dem Eigelb verrühren. Anschließend aus allen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig gründlich kneten, damit dieser glatt und geschmeidig wird und nicht am Schüsselrand klebt. Anschließend mit einem Geschirrtuch zudecken und gehen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig erneut kneten und in gleichgroße Stücke teilen. Aus diesen längliche Schnüre formen und zu einem Zopf flechten. Den Weihnachtszopf mit Ei bestreichen, kurz gehen lassen und bei etwa 180 Grad 40 Minuten backen.



Weihnachtszopf



Gebratene Ente

PEČENÁ KACHNA S NÁDIVKOU (GEFÜLLTER ENTENBRATEN)

Für vier bis sechs Personen:

- eine Ente
- Kümmel, Salz, Wasser

Für die Füllung:

- 3-4 Semmeln oder andere Backwaren aus Weißmehl
- Eier 3 Stk.
- Geräucherter Schinkenspeck 100 g
- Zwiebeln 50 g
- Feines Weizenmehl 30 g
- Milch oder Sahne 0,1 l
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran

1. Die gesäuberte und abgetrocknete Ente mit der Füllung füllen, die Öffnung zunähen oder mit einer Nadel verschließen, die Ente gut salzen und reichlich Kümmel drüberstreuen und zugedeckt braten.

2. Zubereitung der Füllung: Semmeln in Würfel schneiden, mit etwas Milch oder Sahne befeuchten und mit den verquirlten Eiern, dem angebratenen Schinkenspeck, den gerösteten Zwiebeln und dem Knoblauch verrühren. Je nach Bedarf mit Mehl bestäuben, mit Majoran, Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren.

3. Die Ente sollte langsam gebraten werden. Beim Braten die Haut mit einer Gabel mehrfach durchstechen, damit das Entenschmalz ausgebraten wird. Zum Schluss die Ente ohne Deckel braten, so lange bis die Haut knusprig ist.

4. Überschüssiges Fett abgießen. Den rotbraunen Bratensaft mit etwas kräftiger Brühe anreichern und kochen lassen. Das an den Wänden der Bratenform festgebratene dem Bratensaft zufügen.



Regionale Spezialitäten und Zutaten in der tschechischen Gastronomie



1. Karlsbader Oblaten
2. Niva-Käse
3. Karpfen aus Třeboň
4. eingelegte Gurken aus Znojmo
5. Olmützer Quargel
6. Lebkuchen aus Pardubice
7. süße Röllchen aus Hořice
8. Prager Schinken
9. Wurst aus Ostrava
10. Valašský frgál (Kuchen aus der Walachei)
11. Stramberger Ohren
12. Karlsbader Kräuterlikör Becherovka
13. Pflaumenschnaps Slivovice
14. Hopfen aus Žatec
15. Sauerkraut aus Nošovice
16. Zwiebeln aus Všestary
17. Vacek-Forelle aus Litomyšl
18. Met aus Hlinec
19. Meerretich aus Malín
20. Spargel (Ivančice, Hostín u Vojkovic)



www.czechtourism.com
www.czechspecials.cz

MCU
vydavatelství

© Vydavatelství MCU
www.mcumedia.cz

Made in Czech Republic

VisitBohemia **GUIDE**



9 788073 392628