

OSTERN

Zu den typischen böhmischen Ostergerichten gehören neben den bunten Eiern auch eine Füllung, Osterbrot (Mazanec) und Osterlamm aus Teig. Und womit bewirten Sie die Ostergäste?

OSTERFÜLLUNG

Zutaten: 8 Eier - ca. 300 ml Milch oder Brühe - Salz, gemahlener Pfeffer, Adzhika (Grillgewürz oder andere Gewürze) – 10 Brötchen - eine Handvoll frische Brennnesseln und eine Handvoll Petersilie oder Rucola – 400 g geräuchertes Fleisch (Kassler oder Wurst) - Mais aus der Dose - Schmalz zum Einfetten und Semmelbrösel zum Bestreuen der Auflaufform

Zubereitung: Brötchen, Kassler/Wurst und Kräuter in kleinere Stücke schneiden – aus dem Eiweiß festen Schnee schlagen – Eigelb mit der Milch oder Brühe mischen – eine Prise Muskatnuss dazugeben und die Brotwürfel darüber geben – eine Weile ziehen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brennnesseln mit heißem Wasser abspülen – zusammen mit dem gehackten Kassler/Wurst und der Petersilie zu den Brötchen geben – salzen, pfeffern und würzen - zum Schluss vorsichtig das Eiweiß unterrühren. Ein Backblech mit Schmalz einfetten, mit Semmelbröseln bestreuen, den Teig einfüllen, Butterflocken darauf geben und bei 180-200°C, ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

OSTERLAMM AUS TEIG

Zutaten: 5 Eier - 200 g Zucker - 1 Vanille - 250 ml Eierlikör - 250 ml Öl - 300 g halbgrobes Mehl - 1 Backpulver - Kakao

Zubereitung: In einer Schüssel 5 Eier mit Zucker und Vanillezucker zu Schaum rühren. Eierlikör und Öl nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver einrühren. Die Hälfte des Teigs in die Lammform gießen und die andere Hälfte mit dem Kakao vermischen und dazu geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 50-60 Minuten backen - die Menge ist für eine große Form.

ALTBÖHMISCHES MAZANEC (Osterbrot)

Zutaten: 3 Eigelb - 120 g Zucker - 150 g Butter oder pflanzliches Fett - 500 g halbgrobes Mehl oder halb gemischt mit glattem Mehl - 3 ml Milch - 40 g Hefe (1 Würfel) – eine Handvoll Rosinen und Mandeln, Salz, Zitronenschale - 1 Teelöffel fein zerkleinerter Anis - 1 Ei zum Bestreichen.

Zubereitung: Zucker, weiche Butter und Eigelb zu einem Schaum rühren. Aus der Hefe, einem Teelöffel Zucker und einer Tasse lauwarmen Milch den Teig aufgehen lassen. Mehl, Zitronenschale, eine Prise Salz und Anis zusammen mit dem aufgegangenen Hefeteig und der restlichen Milch in den Eigelbschaum mischen und zu einem dicken Teig verkneten, bis dieser nicht an der Schüssel kleben bleibt. Mit Mehl bestreuen, einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche ausrollen. Erneut mit den Händen kneten. In Rum getränkte Rosinen und gehackte Mandeln hinzufügen, erneut bearbeiten und ein oder zwei große Rollen formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Backblech weitere 20 Minuten gehen lassen. Ein kleines Kreuz auf das Osterbrot schneiden, mit dem aufgeschlagenem Ei bestreichen und bei mittlerer Hitze im Backofen ca. 50 Minuten backen.

ERNTEDANKFEST

Das Erntedankfest ist mit der Einsegnung von Steinöfenbrot verbunden. Kohlsuppe erwärmt den Körper, gebackener Tee hilft bei der Verarbeitung der Obsternte. Und unsere nationale Spezialität – die Ertrunkenen Würstchen – passen perfekt zum Bier.

KRAUTSUPPE

Zutaten: 2 l Wasser - 4 größere Kartoffeln - 150 g Sauerkraut - 1 Paar Würstchen - 40 g Mehl - 40 g Fett (Schmalz, Butter) - süßer Paprika

Zubereitung: Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser mit Kümmel kochen. Aus dem Fett und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit edelsüßem Paprika bestäuben und unter ständigem Rühren mit Wasser verdünnen. Das klein geschnittene und abgespülte Sauerkraut hinzufügen und weichkochen. Dann die gekochten Kartoffeln und die gewürfelte Wurst dazugeben und nach Belieben würzen. Alles zusammen erhitzen. Sie können auch saure Sahne oder Schlagsahne und Butter hinzufügen, um den Geschmack zu verfeinern.

GEBACKENER TEE

Zutaten: Obst 1 kg z.B.: 50 g Aronien; 250 g Äpfel; 250 g Pflaumen (können auch Orangen, Johannisbeeren, Heidelbeeren usw. sein) – 400 g Zucker - dunkler Rum oder anderer Alkohol (z.B.: Glühwein) - Nelken, ganzer Zimt, Sternanis

Zubereitung: Die Pflaumen entsteinen und in kleine Würfel schneiden, die Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden, weitere kleine Früchte hinzufügen. Das Obst in eine Auflaufform geben, den Zucker hinzufügen, mit dem Alkohol übergießen, alle Gewürze hinzufügen und vermischen. Den Ofen auf 180-200 °C vorheizen und alles etwa 30 Minuten backen. Während des Backens gelegentlich umrühren, damit die Früchte nicht anbrennen. Die Mischung ist fertig, wenn der Saft reduziert und leicht karamellisiert ist.

EINGELEGTE WÜRSTE – ERTRÄNKTE

Zutaten: 1 l Wasser - 400 ml Essig - 1 Esslöffel Zucker - 1 Teelöffel Salz - 1 Esslöffel getrockneter Knoblauch - 7 Kugeln Piment - 10 Pfefferkörner - 4 Lorbeerblätter

Weitere Zutaten: 20 Speckwürstchen oder 14 Bockwürste - 3 rote Zwiebeln - 3 weiße Zwiebeln - 1 rote Paprika – mittelscharfer Senf - Grillgewürz und gemahlener Pfeffer - Gewürzgurken und Peperoni

Zubereitung: Zuerst in einer trockenen Pfanne die Gewürze für den Aufguss rösten. Wasser, Essig, Zucker, Salz, Röstgewürze und einen Esslöffel getrockneten Knoblauch in einen Topf geben und 5 Minuten kochen lassen. Schneiden Sie das Gemüse in Streifen und die Zwiebeln in Scheiben. Die Würstchen schälen, mit einem Spieß durchstechen und in Hälften teilen. Anschließend mit Senf bestreichen, mit Grillgewürz und Pfeffer bestreuen und mit den Zwiebelscheiben und Gemüse in ein Glas legen, bis dieses voll ist. Den warmen Aufguss auffüllen, so dass alles bedeckt ist. 2 Wochen lang an einem kühlen, dunklen Ort ruhen lassen.

HEILIGER MARTIN

Hörnchen mit Nuss- oder Mohnfüllung ähneln den Hufeisen des weißen Pferdes, auf dem Martin reitet. Kartoffelsuppe und Puffer wärmen Kinder und Erwachsene nach dem Lampionumzug, durch den sie bereits die Legende kennen, wie ein Soldat dank seiner guten Taten zum Bischof wurde und warum wir an diesem Festtag eine Gans braten.

KARTOFFELSUPPE

Zutaten: Zwiebeln - 20 g Schmalz - 25 g Mehl - 1 Liter Brühe - ca. 5 g getrocknete Pilze (frische können mehr sein) - ca. 100 g Wurzelgemüse (Karotten, Petersilie und Sellerie) - 2 größere Kartoffeln ca. 200 g - Salz und Gewürze: Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Kümmel, Knoblauch

Zubereitung: Die fein gehackten Zwiebeln mit Schmalz aufschäumen, mit Mehl bestäuben und eine Mehlschwitze zubereiten. Wenn diese goldbraun ist, unter die Brühe rühren. Gewürfeltes Gemüse, Kartoffeln, in kleinere Stücke geschnittene eingeweichte oder frische Pilze hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Kümmel und Majoran hinzufügen. Kochen, bis das Gemüse weich wird. Gegen Ende den geriebenen Knoblauch hinzufügen.

KARTOFFELPLÄTZCHEN

Zutaten: 500 g mit Schale gekochte Kartoffeln, am besten vom Vortag - 1 Ei - ca. 100 g halbgrobes Mehl - eine Prise Salz. Sie können auch eine Fertigmischung für Kartoffelknödel verwenden.

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden auf einer feinen Reibe gerieben oder durch einen Durchschlag gedrückt. Salz, Eier und Mehl nach Bedarf hinzufügen, um einen glatten Teig zu kneten, aus dem wir flache Plätzchen formen. Die Plätzchen dann in der Pfanne im heißen Fett goldbraun braten. Diese können anschließend mit Pflaumenmarmelade oder Knoblauchöl bestrichen werden.

ST. MARTINSHÖRNCHEN

Zutaten: 450 g Mehl - 80 g Zucker - 1 Backpulver - 250 g Quark - 7 Esslöffel Öl - 1 Ei + 1 Eiweiß - Wasser nach Bedarf (etwa 7 Esslöffel) - 2-3 Handvoll gehackte Mandeln. Für die Füllung: 250 ml Milch - 250 g gemahlene Nüsse - 80 g gemahlene Biskuitplätzchen - 70 g Zucker - Grieß - 30 g Honig - 1-2 Esslöffel Rum

Zubereitung: Zuerst wird die Füllung vorbereitet. Die Milch zum Kochen bringen, die Nüsse hinzufügen und etwa 5 Minuten lang erhitzen, dann die anderen Zutaten einrühren. Nach einer Minute vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Teig mit allen Zutaten für die Hörnchen (außer den Mandeln) verkneten, ausrollen und in größere Dreiecke schneiden. Die Füllung auf die breitere Seite geben, zur Spitze hindrehen und zu einem Hufeisen formen. Unter einem Geschirrtuch 30-40 Minuten aufgehen lassen. Dann mit Eiweiß bestreichen, mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20 Minuten backen.

ADVENT

Zu den Adventsvorbereitungen auf Weihnachten gehören unter anderem das Backen von Weihnachtsgebäck, Hefezopf und Stollen, die uns an das Christkind in der Krippe erinnern. Der altböhmische Pilz Kuba ist eine Erinnerung an unsere Vorfahren.

PILZ KUBA

Zutaten: 300 g Graupen - 40 g getrocknete Pilze - 2 Zwiebeln - 80 g Schmalz - 2 Knoblauchzehen - gemahlener schwarzer Pfeffer und Salz - Majoran – 300 ml Fleischbrühe

Zubereitung. Die Graupen werden mehrfach abgespült. Anschließend in Salzwasser weichgekocht. Die gewaschenen Pilze in kaltem Wasser einweichen. Dann in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die gekochten Graupen abseihen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Schmalz anbraten, die Pilze, den zerdrückten Knoblauch, den Pfeffer, das Salz, den Majoran und die Brühe hinzufügen und mit den Graupen vermischen. Nach Bedarf mit dem Pilzwasser aufgießen. In eine gefettete Auflaufform geben, anrichten und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.

KÄSESTOLLEN

Zutaten: 500 g feines Mehl (auch halbgrobes möglich) - 1 Pk Backpulver - 2 Pk Vanillezucker - 150 g weiche Butter - 100 g fein gehackte Mandelspalten - 180 g Grießzucker - Schale von ½ Bio-Zitrone - 2 Eier - 250 g halbfetter Quark - 50 g kandierte Früchte - 50 g Rosinen – 1 Prise Salz - Butter und Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung: Die weiche Butter, den Zucker und den Vanillezucker zu einem Schaum aufschlagen, Eier und Zitronenschale hinzufügen, dann den Quark. Mandeln, Rosinen, kandierte Früchte, Backpulver und Salz mit Mehl vermischen und nach und nach in die aufgeschlagene Masse geben. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zu einer Rolle formen. Den Teig auf halber Länge zusammendrücken und die andere Hälfte einklappen, so dass ein Schlitz entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten backen. Noch warm mit Butter bestreichen und großzügig mit Zucker bestreuen.

HEFFEZOPF

Zutaten: 3 Eigelb - 120 g Zucker - 150 g Butter oder Pflanzenfett - 500 g halbgrobes Mehl oder zur Hälfte mit feinem Mehl vermischen – 300 ml Milch - 40 g Hefe (1 Würfel) - eine Handvoll Rosinen und Mandeln, Salz, Zitronenschale - 1 Teelöffel fein zerkleinerter Anis - 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung: Den Zucker, die weiche Butter und das Eigelb zu einem Schaum rühren. Mit der Hefe, einem Teelöffel Zucker und einer Tasse lauwarmen Milch einen Hefeteig herstellen. Mehl, Zitronenschale, eine Prise Salz und Anis mit dem Hefeteig und der restlichen Milch mit dem Eigelbschaum zu einem dicken Teig verrühren, bis dieser nicht an der Schüssel klebt. Mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Auf eine bemehlte Fläche geben, erneut mit den Händen kneten. Die in Rum eingeweichten Rosinen und die gehackten Mandeln hinzufügen, erneut kneten und in 9 gleich große Teile teilen, aus denen wir gleich lange Rollen formen. Die Rollen erst mit 2, dann mit 3 und dann mit 4 Teilen flechten. Die Zöpfe auf ein Backblech legen und übereinander klappen,

damit sie nicht zusammenkleben, kann man sie an 3 Stellen mit einem Spieß einstechen. Unter einem Geschirrtuch auf dem Backblech etwa 20 Minuten gehen lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten oder gefetteten Backblech weitere 20 Minuten gehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 50 Minuten backen.

WEIHNACHTEN

Das Rezept für den Kartoffelsalat, von dem es zu Weihnachten eine große Schüssel geben muss, wird seit Generationen in jeder Familie weitergegeben. Das Weihnachtsgebäck ist ein Klassiker, bei dem sogar die Kinder mithelfen können. Zur Belohnung können Sie ihnen eine Art Kinderpunsch herstellen, während Sie Glühwein trinken.

KARTOFFELSALAT

Zutaten: 1 kg gekochte Pellkartoffeln - 1 größere Zwiebel - 1 größere Karotte - 1 größere Petersilienwurzel - 1 kleiner Sellerie - ca. 200 g Erbsen aus dem Glas - 2 größere Gewürzgurken - 2 Esslöffel Senf - Salz und Pfeffer - ca. 220 ml Mayonnaise - ein paar Esslöffel Gurkenwasser (je nach Geschmack)

Zubereitung: Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit heißem Wasser dämpfen oder in Butter aufschäumen (der Salat hält länger und wird nicht sauer). Möhren, Petersilie und Sellerie in Würfel schneiden und in Salzwasser al dente kochen. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel die Zwiebel, das gekochte Gemüse, die gewürfelten Gurken, den Senf und den Gurkensaft vermischen. Kartoffeln und Erbsen dazugeben. Sie können auch einen gewürfelten Apfel oder ein gekochtes, gehacktes Ei hinzufügen. Zum Schluss alles mit Mayonnaise vermischen und abschmecken. Sie können auch einen Teelöffel Puderzucker in die Soße geben.

WEIHNACHTSGBÄCK

Zutaten: 250 g Mehl - 160 g Butter oder Pflanzenfett - 1-2 Eigelb - 80 g Puderzucker - Zitronenschale + 1 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung: Auf einer flachen Oberfläche die losen Zutaten und die Zitronenschale vermischen und mit der Butter kneten, zum Schluss das Eigelb dazugeben und einen glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden (am besten bis zum nächsten Tag) in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf ca. 3 mm ausrollen und mit Ausstechförmchen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen.

WEIHNACHTSPUNSCH FÜR KINDER

Zutaten: Orangen- oder Birnensaft - Weihnachtsgewürze im Ganzen (Nelken, Zimt, Sternanis) oder Lebkuchengewürz - Früchtetee oder Sirup

Zubereitung: Alle Zutaten in ein Gefäß geben und erhitzen, je nach Geschmack, Wasser oder Fruchtsirup hinzufügen.

SILVESTR

Der letzte Tag des Jahres ist mit verschiedenen Köstlichkeiten verbunden, zu denen auch Aufstriche gehören. Auch die Blätterteigschnecken sind bei allen sehr beliebt.

AUFSTRICHE

Quarkaufstrich mit Paprika: 250 g Quark mit gemahlenem Paprika, Salz und ca. 100 ml Milch vermischen, dann fein gehackte rote und grüne Paprika unterrühren.

Salamiaufstrich mit Meerrettich. 200 g Salami durch einen Fleischwolf drehen oder mit dem Messer hacken. Etwa 50 g geriebenen Meerrettich dazugeben und mit 100 g Frischkäse oder Butteraufstrich und einem Esslöffel Mayonnaise gut vermischen.

Streichkäse mit Knoblauch. 200 g Schmelzkäse, 50 g geriebener Käse (z.B. Gouda) und ca. 150 g Frischkäse oder Butteraufstrich mit zwei großen zerdrückten oder gepressten Knoblauchzehen vermischen. Eventuell auch einen Löffel Mayonnaise hinzufügen und nach Bedarf mit Salz würzen und abschmecken.

SCHNECKEN AUS BLÄTTERTEIG

Zutaten: Blätterteig (gekauft), Ketchup, Gewürze (Grillgewürz, Gyrosgewürz, Kräuter der Provence oder andere, je nach Geschmack), Schinken-/Salamischeiben und Käse

Zubereitung: eine Scheibe Blätterteig mit Ketchup bestreichen, mit Gewürzen bestreuen, mit Schinken- oder Salamischeiben und Schnittkäse belegen, fest zusammenrollen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backblech mit ausgelegtem Backpapier legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C goldgelb backen.

DREI KÖNIGE

Nach den Bräuchen und Traditionen bringt das Essen von Linsen am Neujahrstag Geld und Reichtum. Und wer eine Figur oder einen Penny im Dreikönigskuchen findet, ist der König an diesem Tag, bekommt die Königskrone und die anderen müssen ihm dienen.

DREIKÖNIGSKUCHEN (Streuselkuchen mit Obst)

Zutaten: 1 Tasse halbgrobes Mehl - 1 Tasse grobes Mehl - 1 Tasse Zucker - 1 Tasse Kefir - ½ Tasse Öl - 1 Ei - ½ Backpulver

Zubereitung. Alle Zutaten vermischen und zu einem Streuselteig kneten.

Das eingefettete Backblech mit Früchten belegen und die Streusel verteilen. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen. In den Kuchen wird eine Münze oder eine Keramikfigur eingebacken, wer sie findet, ist an diesem Tag der König.

NEUJAHRS-LINSENTOPF

Zutaten: 1 kg Linsen - 3 Lorbeerblätter - 1 Teelöffel gemahlener Paprika - 2 Tomaten - 2 Paprika - 1 Zwiebel - 2 Bockwürste - anstelle von Paprika können Sie auch Karotten oder Kartoffeln hinzufügen

Zubereitung: alle Gemüsesorten in kleinere Stücke schneiden, die Wurst in Scheiben schneiden - zusammen mit den Linsen und Gewürzen in einen Topf mit Wasser geben und über Nacht zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen lassen. Am nächsten Tag kochen, bis die Linsen weich sind - ca. 20 Minuten.