

Annette Kranz Evgenia Strauß

SO SCHMECKT EUROPA

in Düsseldorf



DROSTE

Annette Kranz
Evgenia Strauß

SO SCHMECKT EUROPA
in Düsseldorf

Annette Kranz Evgenia Strauß

SO SCHMECKT EUROPA
in Düsseldorf

Droste Verlag

LÄNDER & REZEPTE A-Z



08

EINLEITUNG
SO SCHMECKT EUROPA

12

BELGIEN
CARBONADE BELGE
SCHMORFLEISCH-EINTOPF



16

BULGARIEN
BANIZA
BLÄTTERTEIGSCHNECKE

20

DÄNEMARK
SMØRREBRØD
BELEGTE ROGGENBROTE



24

DEUTSCHLAND
DÜSSELDORFER SENFROSTBRATEN

28

ESTLAND
MOSKVA SAIAD
MOSKAUER BRÖTCHEN



32

FINNLAND
KARJALANPIIRAKKA
KARELISCHE PIROGGEN



36

FRANKREICH
BOEUF BOURGUIGNON
RINDFLEISCH BURGUNDER ART

40

GRIECHENLAND
SAGANAKI
GARNELEN IN TOMATENSAUCE



44

IRLAND
BEEF & GUINNESS PIE
IRISCHE RINDFLEISHPASTETE



48

ITALIEN
ORATA AL CARTOCCIO
DORADE IN SILBERPAPIER



54

KROATIEN
PUNJENA PAPRIKA
GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN



58

LETTLAND
SILĶĒ KAŽOKĀ
HERING IM PELZ



62

LITAUEN
ŠALTIBARŠČIAI
KALTER BORSCHTSCH



LÄNDER & REZEPTE A-Z



66

LUXEMBURG
LËTZEBUERGER MULLEN
MIESMUSCHELN LUXEMBURGER ART

70

MALTA
IMQARRUN IL-FORN
OFEN-PASTA MIT HACKFLEISCH



74

NIEDERLANDE
BOERENKOOL MET WORST & VANILLE-VLA
GRÜNNKOHL MIT WURST & VANILLE-VLA

78

ÖSTERREICH
MARILLENKNÖDEL
QUARKBÄLLCHEN MIT APRIKOSENFÜLLUNG

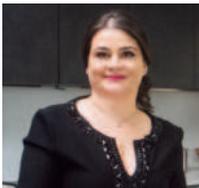


82

POLEN
PIEROGI Z TYMIANKIEM
TEIGTASCHEN MIT THYMIAN

86

PORTUGAL
ARROZ DE TAMBORIL
SEETEUFELREIS



90

RUMÄNIEN
CIULAMA
HÄHNCHEN MIT PILZSAUCE



96

SCHWEDEN
JANSSONS FRESTELSE
JANSSONS VERSUCHUNG

100
SLOWAKEI
HALUŠKY S BRYNDZOU
NOCKEN MIT BRIMSENKÄSE



104

SLOWENIEN
PREKMURSKA GIBANICA
VIERLINGSSTRUDEL

108
SPANIEN
TORTILLA ESPAÑOLA
SPANISCHES KARTOFFELOMELETT



112

TSCHECHIEN
SVÍČKOVÁ OMÁČKA S KNEDLÍKEM
LENDENBRATEN MIT HEFEKLÖßEN

116
UNGARN
PAPRIKÁS CSIRKE
PAPRIKAHUHN IM KESSEL



120

ZYPERN
AFELIA ME POURGOURI
SCHWEINEGULASCH MIT BULGUR



SO SCHMECKT EUROPA

Von malerischen Gletschern in Schweden bis zur einzigen Wüste des Kontinents in Spanien, von wogenden Wellen am Atlantik bis zu den Gipfeln des Balkangebirges: Europa ist aufregend, bewegend und bunt – genau wie seine Kochkultur. In Dörfern und Großstädten, an Lagerfeuern und Steinöfen, auf Feldern, in Familienküchen und Gourmet-Restaurants sind über Jahrzehnte einzigartige Rezeptideen entstanden. Viele davon haben inzwischen ihren Weg nach Düsseldorf gefunden, wo Menschen aus allen EU-Ländern leben, arbeiten und natürlich auch kochen.



Vor laufender Kamera wird gekocht.



Maija Löffelbein präsentiert stolz ihr Lieblingsgericht aus Lettland.

Dieses Buch stellt die Lieblings Speisen der Protagonisten der erfolgreichen Video-Reihe „So schmeckt Europa“ vor. Zu finden sind nicht nur traditionelle und moderne Lieblingsrezepte aus handgeschriebenen Büchern der Großmutter oder aus experimentellen Gedankenspielen am Herd, sondern auch Hintergründe zu den 27 EU-Staaten – zum Hungrigwerden und Neugierigbleiben, zum Nachkochen und zum Neuentdecken eines Europas voller Überraschungen.

EUROPE DIRECT – für mehr Europa in Düsseldorf

„In Deutschland wünscht man sich Kuchen zum Geburtstag, aber ich habe mir immer eine Tortilla gewünscht“, erklärt Inma lachend.

Sie stammt ursprünglich aus Madrid und bereitet in ihrer Küche in Düsseldorf gemeinsam mit ihrer Tochter Theresa die klassisch spanische Spezialität aus Kartoffeln und Ei für den Dreh von „So schmeckt Europa“ vor. Das Projekt begann im Sommer 2020 als Video-Reihe und war eine Idee von EUROPE DIRECT Düsseldorf, das zum Informationsnetzwerk der Europäischen Kommission gehört. Seit 2018 fördert das Büro – unter dem Dach des Düsseldorfer Oberbürgermeisters – den europäischen Gedanken in der Stadt.

Das EUROPE DIRECT veranstaltet Events und Diskussionen zu EU-Themen, bietet Studienreisen an, organisiert kreative europäische Projekte und unterstützt die Düsseldorfer bei ihren Europa-Aktivitäten.

Europa ist
aufregend,
bewegend
und bunt.

Wie das Kochprojekt begann

Für „So schmeckt Europa“ holte sich das EUROPE DIRECT Düsseldorf das Medienunternehmen public vision GmbH mit ins Boot. Von Sommer 2020 bis Ende 2021 besuchte das Team Menschen aus dem Raum Düsseldorf, deren Wurzeln in einem oder mehreren der 27 EU-Länder liegen – und zwar in ihren Küchen. Dort kochten Familien, Paare, Freunde und Solo-Hobbyköche ein Gericht ihres jeweiligen Heimatlandes vor laufender Kamera. Zu sehen sind die 27 rund sechsminütigen Videos auf dem YouTube-Kanal der Landeshauptstadt Düsseldorf.

In Düsseldorf
kommt Europa
zusammen.

Guinness ankommt: „Ein Guinness für die Pfanne und eines für den Koch!“ Freunde der Kulinarik erfahren, wie man in Litauen mit Eiern an Ostern die Zukunft vorhersagt und welches „Ungeheuer“ aus der Tiefe des Meeres die deutsch-portugiesischen Freunde André und Paulo schmackhaft anrichten. Österreichische Marillenkügelchen, spanische Tortilla oder die bulgarische Baniza – in Düsseldorf kommt Europa zusammen.

Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Feine Ideen vom Borschtsch bis zum Seeteufel

Die kurzweiligen und sympathischen Folgen machten viele Zuschauer so hungrig und neugierig, dass schließlich die Idee entstand, ein ganzes Kochbuch zu „So schmeckt Europa“ herauszubringen. Nicht nur anzuschauen, sondern nun auch nachzulesen, ist unter anderem das ungarische Paprikás Csirke, das Jörg über einer Feuerschale in seinem verschneiten Garten kocht und das ein Gericht ist, das schon im 19. Jahrhundert bei Hirten beliebt war. Das französisch-deutsche Paar Marie-Catherine und Michael nimmt die Leserinnen und Leser mit zu seinem zwiebelpfeifigen Bœuf Bourguignon, und der Ire Mick gibt preis, worauf es beim Kochen mit



Smørrebrød ist
Dänemarks Spezialität.

Neben jedem Rezept
findet sich ein
QR-Code, der direkt
zu der jeweiligen
Video-Folge führt.



Rotwein ist fester Bestandteil der französischen Küche. (o. l.) | Claudia Oddo tischt traditionelle italienische Speisen auf. (o. r.) | Bulgarische Baniza frisch aus dem Ofen! (u. l.) | Michalis Patentalis kocht griechisch zusammen mit Tochter Luna. (u. r.)



BELGIEN

• IN VIELFALT GEEINT •

Belgien – das ist Europa, nicht nur, weil hier die Institutionen der EU in der Hauptstadt Brüssel zu Hause sind. Belgien ist auch ein gelebtes Beispiel für das EU-Motto „In Vielfalt geeint“. Das Land zwischen den Nordseedünen, den Mooren des Hohen Venn und den Wäldern der Ardennen vereint Flamen und Wallonen im Norden und Süden und die deutschsprachige Gemeinde im Osten. Belgien und seine Menschen haben es immer wieder geschafft, die Schwierigkeiten, die aus kulturellen und sprachlichen Unterschieden entstehen, zu überwinden.

Doch egal, wo man is(s)t: An Pommes frites kommt man in Belgien nicht vorbei. Das Land hat geschätzt 5.000 Pommesbuden, in Brügge ist den Fritten sogar ein Museum gewidmet. Doch auch zu Hause lassen sich die Pommes frites wunderbar zubereiten. Zumindest wenn man, wie **Pascale Willems**, über eine Fritteuse verfügt. Ohne sie kommt kein belgischer Haushalt aus, sagt Pascale, die die „Carbonade belge“ – einen Schmorfleisch-Eintopf – zubereitet. Pommes gehören zu diesem Gericht dazu, wie der Senf an die Bratwurst. Und natürlich auch Klosterbier. Die wichtigste Zutat, wie Pascale meint.

DIE KÖCHIN: PASCALE WILLEMS



Pascales Geheimtipp, damit's gelingt:

„Lange bei niedriger Hitze schmoren lassen und öfters umrühren, damit das Fleisch wunderbar zart wird. Unbedingt dunkles Bier und gutes Fleisch vom Metzger verwenden.“



BON APPÉTIT!



CARBONADE BELGE

• SCHMORFLEISCH-EINTOPF •

4–6
Personen

35 Min.
6–8 Std. Garzeit

Am besten bereitet man den Eintopf am Vortag vor. So kann das Gericht seinen vollen Geschmack entfalten. Der belgische Name Carbonade leitet sich von „charbon“ ab, der Holzkohle, auf der das Fleisch früher stundenlang köchelte.

ZUTATEN ZUBEREITUNG

2 Zwiebeln
Butter
1 kg Rindfleisch
(aus der Oberschale)
1 EL Mehl
500 ml dunkles Bier
(Chimay oder Leffe brune)
1 EL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt
1–2 Zweige Thymian
2 Scheiben Landbrot,
mit Senf bestrichen
Salz & Pfeffer

Zunächst die Zwiebeln hacken und mit Butter in einem Schmortopf anbraten. Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne von allen Seiten gut anbraten, salzen, pfeffern und zu den Zwiebeln in den Schmortopf geben.

1 EL Mehl einrühren, anschließend das Bier hinzufügen. Danach den braunen Zucker, das Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer unterrühren.

Die Sauce zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren. Die Senfbrote auf den Topfinhalt legen und das Ganze 4 Stunden lang bei schwacher Hitze garen lassen, bis sich die Brote vollständig aufgelöst haben. Anschließend das Ganze abkühlen lassen.

Am nächsten Tag den Topfinhalt erwärmen und noch einmal für 2–4 Stunden auf niedriger Hitze garen lassen. Die Länge hängt davon ab, wie stark die Sauce reduziert werden soll (je weniger Flüssigkeit, desto intensiver der Geschmack). Zum Schluss abschmecken und nach Belieben nachwürzen.



Zum Kochvideo





BULGARIEN

• MIT GESCHMACK ZUM GLÜCK •

Bulgarien grenzt im Norden an Rumänien, im Osten an das Schwarze Meer, im Süden an Griechenland und die Türkei und im Westen an Nordmazedonien und Serbien. Vielleicht ist diese geografische Lage der Grund, warum die bulgarische Küche so vielfältig und abwechslungsreich ist. Viele der Gerichte werden nach alten Rezepten zubereitet, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

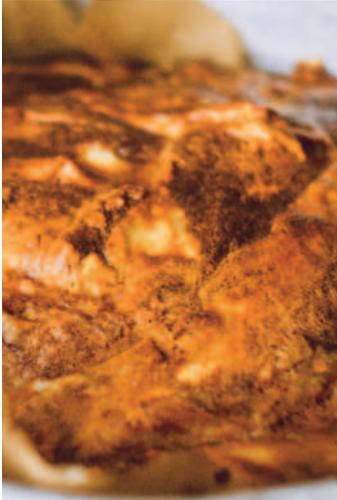
Der Joghurt ist aus der bulgarischen Küche nicht wegzudenken und wird sogar verdünnt mit Wasser getrunken. Natürlich bildet er auch die Grundlage für das bulgarische „Königsgericht“ – **Baniza**: die mit Joghurt und Schafskäse gefüllte Filoteig-Blätterteigschnecke. „Baniza wird den bulgarischen Kindern quasi mit der Muttermilch verabreicht“, erzählt **Sonya Velikova**, die Baniza nach dem alten Rezept ihrer Heimat zubereitet. Ohne Baniza vergeht in Bulgarien auch kein Weihnachts- oder Neujahrsfest. Dafür gibt es eine spezielle Glücksbringer-Baniza-Variante: Bei der Zubereitung werden Zettelchen mit Glückwünschen für das neue Jahr im Gebäck versteckt – Gesundheit, Glück, Geld, Liebe. Ein leckerer Brauch.

DIE KÖCHIN: **SONYA VELIKOVA**



Sonyas Geheimtipp, damit's gelingt:

„Die Zutaten müssen frisch sein. Die fertige Baniza sollte man mit zwei Küchentüchern abdecken, bis sie etwas abgekühlt ist. Dann schmeckt sie am besten.“



DOBĂR APETIT!