

# DES

EAT.  
SHOP.  
LAUGH.

Rezeptsammlung zum  
Geschäftsbericht 2023

**DES**  
Deutsche EuroShop

*Liebe Leserin,*

*lieber Leser,*

in diesem Jahr steht der Geschäftsbericht der Deutsche Euroshop unter dem Motto **EAT. SHOP.**

**LAUGH.** Passend dazu finden Sie in diesem Heft eine Zusammenstellung lokaler Spezialitäten aus den Regionen unserer Shoppingcenter. Lassen Sie sich inspirieren – und wer weiß: Vielleicht ist die eine oder andere Leckerei dabei, die Sie neugierig macht und die Sie zu Hause einmal zubereiten möchten. Zu Beginn direkt eine persönliche Empfehlung unserer Kollegin Britta Behrmann, Senior Finance Manager: saftiger Käsekuchen!

Viel Spaß beim Stöbern und Ausprobieren!



# KÄSEKUCHEN – DER KLASSIKER

---

*Menge*

für einen Kuchen

*Dauer*

ca. 50 Minuten



## ZUTATEN

- 500 g Magerquark
- 500 g Speisequark
- 4 Eier Größe M
- 250 g Zucker
- 120 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Zitronensaft
- Fett für die Form

## ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten gut miteinander vermengen und in einer gefetteten Springform bei 160 Grad 50 – 60 Minuten backen.
- Danach abkühlen lassen (Käsekuchen am besten im Ofen), den Rand des Kuchens vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen, den Springformrand vom Kuchen entfernen und vollständig auskühlen lassen.

*Tipp:*

Käsekuchen gerne einen Tag vor der großen Kuchenschlacht backen

# INHALT

*Erkunden Sie, welche kulinarischen Spezialitäten es in den Regionen unserer Center zu entdecken gibt.*

1 – Main-Taunus-Zentrum,  
Sulzbach / Frankfurt



2 – A10 Center,  
Wildau / Berlin



3 – Altmarkt-Galerie,  
Dresden



4 – Rhein-Neckar-Zentrum,  
Viernheim / Mannheim



5 – Herold-Center,  
Norderstedt



6 – Rathaus-Center,  
Dessau



7 – Allee-Center,  
Magdeburg



8 – Phoenix-Center,  
Hamburg



9 – Billstedt-Center,  
Hamburg



10 – Saarpark-Center,  
Neunkirchen



11 – Forum,  
Wetzlar



12 – Allee-Center,  
Hamm



13 – City-Galerie,  
Wolfsburg



14 – City-Arkaden,  
Wuppertal



15 – City-Point,  
Kassel



16 – Stadt-Galerie,  
Passau



17 – Stadt-Galerie,  
Hameln



18 – Olympia Center,  
Brünn, Tschechische Republik



19 – Galeria Balttycka,  
Danzig, Polen



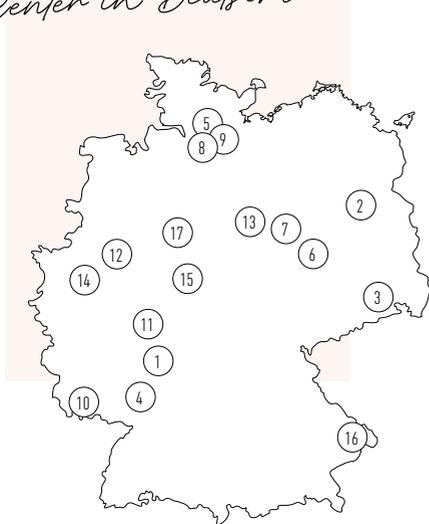
20 – City Arkaden,  
Klagenfurt, Österreich



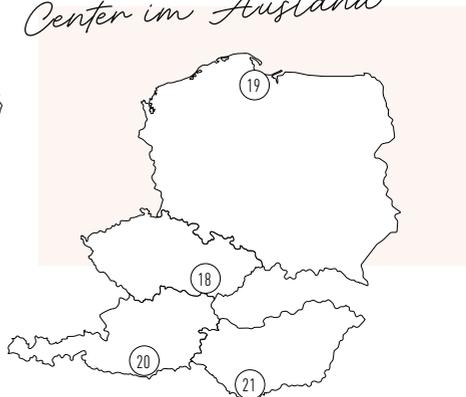
21 – Árkád,  
Pécs, Ungarn



### Center in Deutschland



### Center im Ausland



# GRÜNE SAUCE MIT HALBEN EIERN UND KARTOFFELN

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 50 Minuten

## ZUTATEN

- **1,5 kg Kartoffeln**
- **Salz und Pfeffer**
- **6 mittelgroße Eier**
- **250 g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Dill, Borretsch, Kresse, Pimpinelle)**
- **2 Zwiebeln**
- **1 EL Essig**
- **2 EL Olivenöl**
- **300 g saure Sahne**
- **200 g Joghurt**
- **Zucker**

## Tipps:

Mit gekühltem Apfelwein servieren

## ZUBEREITUNG:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten lang garkochen. Die Eier in kochendem Wasser in 8–10 Minuten hart kochen.
- Die Kräuter waschen, trockentupfen, gegebenenfalls die Stängel entfernen und 4 Stiele Pimpinelle zum Garnieren beiseitelegen. Alle anderen Kräuter feinhacken. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Eier abgießen, abschrecken und pellen. Aus 2 Eiern das Eigelb herausnehmen und durch ein Sieb streichen, das Eiweiß feinhacken.
- Die Kräuter – bis auf 1 EL zum Garnieren – mit Zwiebeln, Eigelb und Eiweiß in eine Schüssel geben. Essig, Öl, saure Sahne und Joghurt dazugeben. Alles gut vermengen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Die restlichen Eier halbieren und mit Sauce und Kartoffeln auf Portionstellern anrichten. Mit je 1 Stiel Pimpinelle und den restlichen Kräutern garnieren.



*Typisch für*  
Sulzbach / Frankfurt

# BRANDENBURGER WILDGULASCH MIT PILZEN

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 2 Stunden

## ZUTATEN

- 750 g Wildschweingulasch
- 80 g Speck
- 125 g saure Sahne
- 500 ml Wildfond
- 1 EL Mehl
- 150 g Waldpilze, frisch, gemischt
- 1 Zwiebel
- 4 Pfefferkörner (schwarz)
- 4 Wacholderbeeren (angedrückt)
- 1 Thymian (getrocknet)
- Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Rotwein
- 2 EL Johannisbeermarmelade (schwarz)



*Typisch für*

Wildau / Berlin

*Tipp:*

Das Gulasch passt hervorragend zu Kartoffeln, Nudeln oder auch frischem Baguettebrot



#### ZUBEREITUNG:

- Zunächst das Fleisch kalt abspülen und trockentupfen. Dann den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und würfeln sowie die Pilze putzen.
- Anschließend das Öl in einem Bräter erhitzen und die Speckwürfel darin etwa 5 Minuten braten.
- Danach die Zwiebelwürfel hinzufügen und weitere 5 Minuten mitbraten. Das Wildschweingulasch hinzufügen und unter Rühren etwa 10 Minuten kräftig anbraten, damit sich möglichst viele Röstoffe ergeben.
- Nun den Rotwein dazugeben und den Wildfond angießen. Die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, den Thymian und Salz dazugeben und zugedeckt etwa 1 Stunde lang bei mittlerer Hitze schmoren.
- Nach Ende der Garzeit die Pilze zum Gulasch geben und weitere 10 Minuten garen. Währenddessen die saure Sahne mit dem Mehl verrühren, zum Gulasch geben und einmal aufkochen lassen.
- Zuletzt das Brandenburger Wildgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, die schwarze Johannisbeermarmelade unterrühren und servieren.

# EIERSCHECKE

*Menge*

für einen Kuchen

*Dauer*

ca. 30 Minuten

## ZUTATEN

- 750 g Quark
- 1 Pkt. Sahnepuddingpulver oder Vanillepulver
- 2 Eier
- 360 g Zucker
- Fett und Paniermehl für die Form
- Zutaten für die Decke
- 375 ml Milch
- 1 Pkt. Puddingpulver
- 5 Eier (getrennt)
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz



*Typisch für*  
Dresden

*Tipps:*

Den Kuchen vor dem Backen noch mit Mandelblättchen bestreuen – später dann gut gekühlt servieren

## ZUBEREITUNG:

- Zuerst aus 375 ml Milch, 180 g Zucker und Puddingpulver den Pudding für die Decke kochen, nach dem Aufkochen vom Herd nehmen, etwas erkalten lassen und die 5 Eigelb sowie die Butter unterrühren.
- Für die Quarkschicht nacheinander 2 Eier, 180 g Zucker, 750 g Quark und Puddingpulver verrühren und in eine gefettete und ausgebröselte Springform füllen.
- 5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Pudding-Eigelbmasse heben. Diese Schicht nun auf die Quarkschicht geben. Die Form wird bis zum Rand voll, beim Backen läuft aber normalerweise nichts über.
- Circa 1 Stunde bei 180 °C Ober-/ Unterhitze backen, eventuell bei zu starker Bräunung nach der Hälfte der Backzeit abdecken.

# ODENWÄLDER KÖCHKÄS'

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 10 Minuten

## ZUTATEN

- 250 g Butter
- 250 g Handkäse
- 200 g Sahneschmelzkäse
- 1 kl. Dose Kondensmilch
- 1 Becher saure Sahne
- 1 TL Natron

## ZUBEREITUNG:

- Handkäse klein schneiden, mit Sahneschmelzkäse und Kondensmilch im Topf unter ständigem Rühren erhitzen und auflösen. Butter hinzugeben.
- Zum Schluss erst die saure Sahne und das Natron hinzugeben.

## Typisch:

Dazu passen frisches Baguette oder kerniges Krustenbrot



Typisch für

Viernheim / Mannheim

# GRÜNKOHL MIT KASSLER, WURST, SCHWEINEBACKE UND KLEINEN GEBRATENEN KARTOFFELN

## Menge

für 6 Portionen

## Dauer

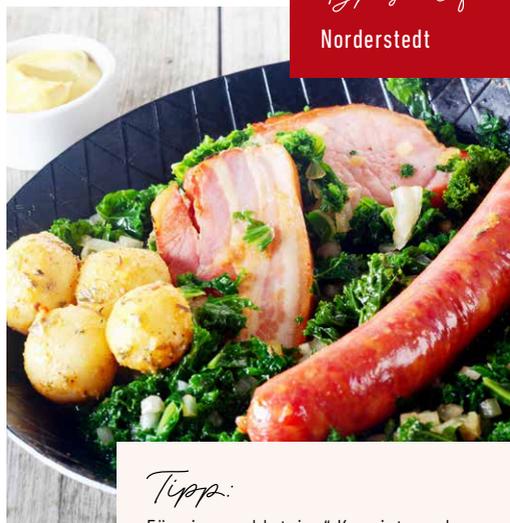
ca. 4 Stunden

## ZUTATEN

- 3 kg Grünkohl
- 3 Zwiebeln (gehackt)
- 250 g Schmalz
- Salz
- 1 Liter Wasser
- 600 g Schweinebauch (mager)
- 600 g Kassler
- 6 Mettwürstchen (geräuchert)
- 1 kg Pellkartoffeln (gekocht)
- Butterschmalz zum Braten
- 4 TL Zucker

## ZUBEREITUNG:

- Den Grünkohl mehrmals waschen, abtropfen, von den Stielen zupfen und klein schneiden. In Salzwasser blanchieren.
- Zwiebeln im Schmalz glasig dünsten. Grünkohl darin wenden und mit Salz würzen. Mit 1 Liter Wasser begießen und circa 1–2 Stunden garen.
- Schweinebauch und Kassler für circa 1 Stunde und Würstchen circa ½ Stunde auf dem Kohl garen.
- In der Zwischenzeit Kartoffeln pellen und kalt werden lassen. Butterschmalz in 2 großen Pfannen erhitzen. Kartoffeln unter häufigem Wenden rundherum goldbraun braten, salzen und zum Schluss mit dem Zucker karamellisieren.
- Fleisch in Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und dem Grünkohl servieren.



*Typisch für*

**Norderstedt**

## *Tipps:*

Für eine „schlotzige“ Konsistenz den Grünkohl mit Bremer Pinkel veredeln



# MILCHREIS MIT BRATWURST

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 30 Minuten

## ZUBEREITUNG:

- Eine halbe Tasse Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen den Reis waschen und mit der Milch dazugeben. Zum Kochen bringen, salzen und einmal umrühren. Zudecken, die Platte ausschalten und den Reis auf der Platte garziehen lassen.
- Die Bratwürste überbrühen und trocknen. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und die Würste von allen Seiten braun braten. Mit einer Rouladennadel anpieken, damit das Fett austreten kann. Vorsicht, es spritzt! Die fertig gebratenen Würste warmstellen und das Bratfett mit einer Tasse Wasser etwas einkochen lassen.
- Den Reis auf die Teller verteilen, dick mit dem Zucker- und Zimtgemisch bestreuen und das heiße Fett darüber gießen. Dazu dann die Bratwurst legen.

## ZUTATEN

- **3 Tassen Milchreis oder Parboiled-Reis**
- **1,5 Tassen Wasser**
- **5 Tassen Milch**
- **1 Prise Salz**
- **4 große Bratwürste**
- **2 EL Butter**
- **Zucker-Zimt-Mischung**

## Typ:

Ein kleiner Beilagensalat sorgt für Frische am Gaumen!



Typisch für

Dessau

# BÖTEL MIT LEHM UND STROH

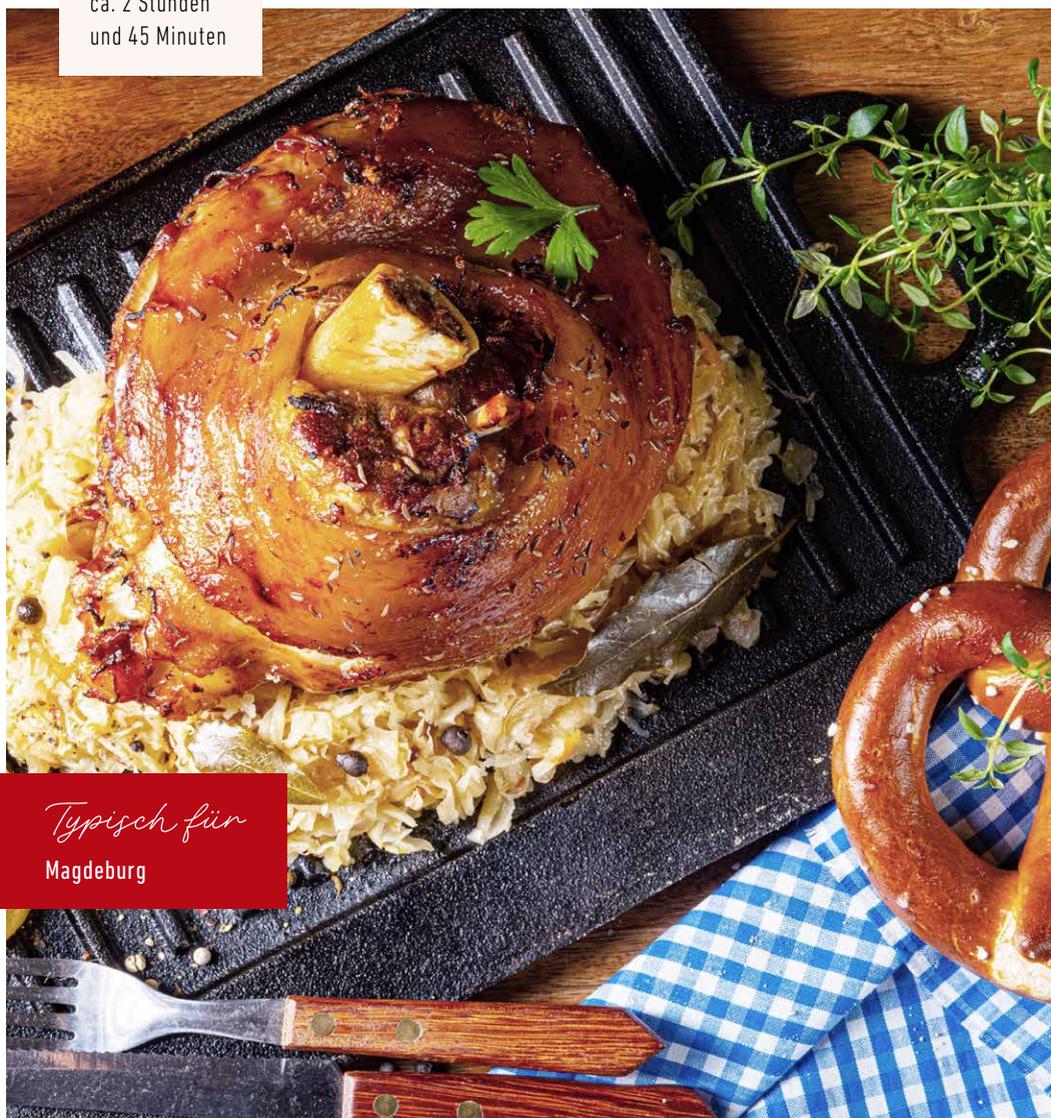
---

*Menge*

für 4 Portionen

*Dauer*

ca. 2 Stunden  
und 45 Minuten



*Typisch für*

Magdeburg

## ZUTATEN

- **500 g Sauerkraut**
- **350 g gelbe Erbsen (getrocknet)**
- **150 g Dörrfleisch**
- **5 Wacholderbeeren**
- **3 Liter Wasser**
- **2 Eisbeine (gepökelt)**
- **2 Kartoffeln**
- **2 Schalotten**
- **2 Nelken**
- **1 große Zwiebel**
- **1 Lorbeerblatt**
- **1 Bund Suppengrün**
- **1 EL Butterschmalz**
- **1 TL Majoran (gerebelt)**
- **1 TL Pfefferkörner**
- **Salz und Pfeffer**

*Tipps:*

Dazu ein kühles dunkles oder ein helles Hefeweizen

## ZUBEREITUNG:

- Am Vorabend die Erbsen über Nacht einweichen.
- 3 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Eisbeine und das Suppengrün abwaschen, das Suppengrün und die Zwiebel schälen und die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken. Sobald das Wasser kocht, die Eisbeine und das Suppengrün, die Zwiebeln sowie die Pfefferkörner hineingeben und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme für 90 Minuten köcheln lassen.
- Kurz vor Ende der Kochzeit eine Schalotte schälen und kleinhacken.
- Nach der Kochzeit die Eisbeine aus dem Topf nehmen, die Brühe in eine Schüssel absieben und das Suppengemüse beiseitestellen. Das Butterschmalz in den großen Topf geben, zerlassen und die gehackte Schalotte darin andünsten. Die Wacholderbeeren mit einer Gabel zerdrücken, zusammen mit dem Sauerkraut zu der Schalotte in den Topf geben, das Ganze mit 250 ml Brühe aufgießen und für 30 Minuten mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Erbsen abtropfen lassen. Währenddessen die verbliebene Schalotte sowie die Kartoffeln schälen und genauso wie das Dörrfleisch würfeln.
- Die abgetropften Erbsen zusammen mit der Schalotte und den Kartoffeln sowie dem abgeseihten Suppengrün und 350 ml Eisbeinbrühe in einen separaten Topf geben. Das Ganze mit dem Majoran sowie Salz und Pfeffer würzen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für 45 Minuten garen.
- Nachdem das Sauerkraut 30 Minuten lang geköchelt hat, die Eisbeine dazugeben und das Ganze für circa 20 weitere Minuten köcheln lassen. Kurz bevor Sauerkraut und Erbsen fertig gegart sind, die Speckwürfel in einer kleinen Pfanne auslassen.
- Mit einem Pürierstab die Erbsenmasse pürieren und im Anschluss noch mal abschmecken.
- Das Fleisch von den Eisbeinen (Bötel) schneiden und zusammen mit Erbsenpüree (Lehm) und Sauerkraut (Stroh) auf Tellern anrichten. Das Dörrfleisch auf Erbsen und Sauerkraut verteilen und den Bötel mit „Lehm“ und „Stroh“ servieren.

# LABSKAUS

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 50 Minuten

### ZUTATEN

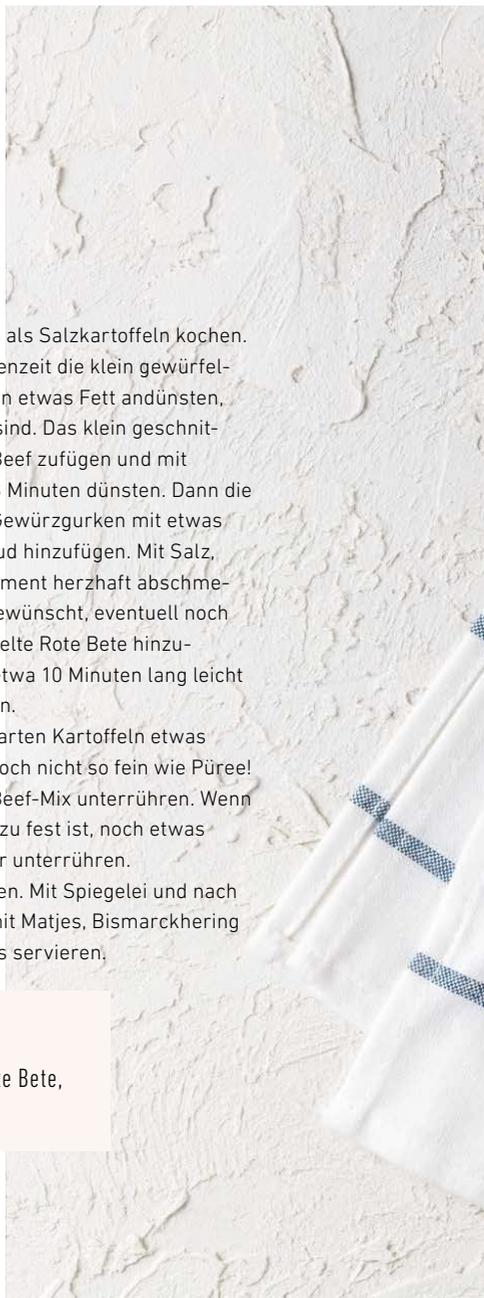
- **750 g Kartoffeln**  
(geschält)
- **2 Zwiebeln** (gewürfelt)
- **1 Dose Corned Beef**  
(klein geschnitten)
- **3 Gewürzgurken**  
(gewürfelt)
- **etwas Gurkenflüssigkeit**
- **Salz und Pfeffer**
- **Pimentpulver**
- **etwas rote Bete**  
(optional)
- **Margarine zum Braten**
- **4 Eier** (gebraten)
- **4 Matjesheringe,**  
**Bismarckheringe**  
**oder Rollmöpse**

### ZUBEREITUNG:

- Die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen.
- In der Zwischenzeit die klein gewürfelten Zwiebeln in etwas Fett andünsten, bis sie blond sind. Das klein geschnittene Corned Beef zufügen und mit Deckel etwa 3 Minuten dünsten. Dann die gewürfelten Gewürzgurken mit etwas vom Gurkensud hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment herzhaft abschmecken. Wenn gewünscht, eventuell noch etwas gewürfelte Rote Bete hinzugeben. Alles etwa 10 Minuten lang leicht köcheln lassen.
- Die fertig gegarten Kartoffeln etwas stampfen, jedoch nicht so fein wie Püree! Den Corned-Beef-Mix unterrühren. Wenn die Mischung zu fest ist, noch etwas Gurkenwasser unterrühren.
- Auf Teller füllen. Mit Spiegelei und nach Geschmack mit Matjes, Bismarckhering oder Rollmöpse servieren.

### Tipps:

Auch andere sauer eingelegte Gemüsesorten wie Rote Bete, Silberzwiebeln oder Minimais passen toll dazu





*Typisch für*  
Hamburg

# ROTE GRÜTZE

## Menge

für 25 Portionen

## Dauer

ca. 3 Stunden  
und 30 Minuten

## ZUTATEN

- 1 Liter Rotwein
- 300 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 100 g Maisstärke
- 2,5 kg Beeren, rote,  
gewaschen und geputzt

## ZUBEREITUNG:

- Den Rotwein und den Zucker zum Kochen bringen. Die Stärke mit dem Wasser glattrühren, dann in den kochenden Rotwein einrühren. Die Beeren zugeben und einmal aufkochen lassen. Mindestens 3–4 Stunden kaltstellen.
- Hält im Kühlschrank circa eine Woche.



## Typisch:

Die rote Grütze mit Vanillesauce oder -eis servieren und mit karamellisierten Nüssen garnieren

*Typisch für*

Hamburg

# DIBBELABBES

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 1 Stunde

## ZUTATEN

- **1,5 kg Kartoffeln**
- **150 g Dörrfleisch**  
(geräucherter Bauchspeck  
oder Baconspeck)
- **2 kleine Zwiebeln**
- **1 Bund Petersilie**
- **2 mittelgroße Eier**
- **Salz und Pfeffer**
- **Öl zum Braten**
- **Maggi**



## Tipps:

Dazu passt am besten ein  
Kopf- oder Endiviansalat

## ZUBEREITUNG:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Reibe oder einer Küchenmaschine feinreiben.
- Die Zwiebeln sowie Petersilie feinhacken.
- Das Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Nun die Zwiebeln, Petersilie, das Dörrfleisch sowie die Eier unter die fein geriebenen Kartoffeln rühren und nach Geschmack würzen.
- Dann in eine ausreichend große Pfanne geben, auf den Herd stellen und Öl darin erhitzen.
- Nun die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten. Jetzt muss alles nur noch regelmäßig gewendet werden, aber immer schön warten, bis sich eine goldene Kruste am Boden gebildet hat.
- Nach circa 20 Minuten ist das Essen fertig.

*Typisch für*

Neunkirchen

# HANDKÄS MIT MUSIK

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 10 Minuten

## ZUBEREITUNG:

- Die Zutaten für die Marinade mischen und über den reifen Handkäse geben. Mit Pfeffer oder Kümmel bestreuen.
- Dazu kräftiges Schwarzbrot mit Butter und je nach Lust ein Glas Apfelwein.
- Am besten zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

## ZUTATEN

- 4 Handkäse

## ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

- 8 EL Essig
- 4 EL Apfelwein
- 4 EL Öl
- 4 Zwiebeln (gewürfelt)
- Pfeffer und / oder Kümmel zum Bestreuen

## Typ:

Schmeckt noch besser, wenn man den marinierten Käse 2–4 Tage im Kühlschrank durchziehen lässt



*Typisch für*  
Wetzlar

# WESTFÄLISCHE KARTOFFELSUPPE MIT HERZHAFTEN METTENDEN-SCHEIBEN

## Menge

für 6 Portionen

## Dauer

ca. 30 Minuten

## Tipps:

Wenn man keine Kohlwurst bekommt, entsprechend mehr Mettenden, Wiener oder auch gewürfeltes Kassler nehmen

## ZUTATEN

- **750 g Kartoffeln**
- **1 Stange Lauch**
- **2 große Möhren**
- **¼ Knolle Sellerie**
- **1 große Zwiebel**
- **1 Zehe Knoblauch**
- **1 TL Majoran**
- **1½ Liter Gemüsebrühe**
- **1 Ring (Kohl-)Wurst**
- **1 Wurst (Mettenden)**
- **1 Würstchen (Wiener)**
- **1 Bund krause Petersilie**
- **3 EL Öl**
- **150 g Sahne**
- **Salz und Pfeffer**
- **Muskat**

## ZUBEREITUNG:

- Kartoffeln, Sellerie und 1 Möhre grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und von der Lauchstange das Weiße in Ringe schneiden. Das Öl erhitzen und Kartoffeln und Gemüse gut anschwitzen. Mit dem Majoran würzen und ca. 1 Min. weiter anschwitzen. Immer gut rühren, damit nichts ansetzt. Die Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze garen.
- In der Zwischenzeit die Kohlwurst in heißem Wasser garen lassen. Die zweite Möhre in kleine Würfel schneiden und bissfest garen. Den grünen Teil des Lauchs in feine Ringe schneiden. Mettenden und Wiener in Scheiben schneiden.
- Sind die Kartoffeln weich, die Suppe fein pürieren, die Sahne zugeben, die Kohlwurst in Scheiben schneiden und mit den anderen Würsten dazugeben. Falls die Suppe zu dick ist, kann man sie mit dem Garwasser der Kohlwurst verdünnen.
- Jetzt die restlichen Möhrenwürfel, die Lauchringe und die gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Typisch für

Hamm

# SPARGEL-SCHINKENRÖLLCHEN

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 30 Minuten

## ZUTATEN

- 1 TL Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz
- 24 Stangen weißer Spargel
- 200 g Emmentaler
- 8 Scheiben gekochter Schinken (nicht zu dünn geschnitten)
- etwas feingehackte Petersilie oder Schnittlauch



## Tipps:

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, wie z. B. Riesling



#### ZUBEREITUNG:

- Spargel mit dem Spargelschäler oder einem scharfen Messer schälen und die Endstücke abschneiden.
- In einem breiten Topf Wasser mit 1 TL Butter, Zucker und etwas Salz erhitzen und die Spargelstangen hineingeben.
- Je nach Dicke der Stangen zugedeckt 12 bis 15 Minuten kochen.
- Inzwischen den Käse in 16 Scheiben schneiden. Je nach Form die Schinkenscheiben rechteckig schneiden.
- Jeweils 3 Stangen Spargel in eine Schinkenscheibe einwickeln und mit Emmentaler belegen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C einige Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.
- Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut servieren.

*Typisch für*  
Wolfsburg

# KOTTENBUTTER

*Menge*

für 4 Portionen

*Dauer*

ca. 10 Minuten

*Typisch für*

Wuppertal



*Tipps:*

Gegessen wird die Kottenbutter aus der Hand oder mit Messer & Gabel

## ZUTATEN

- 1 Kottenwurst (geräuchert)
- 8 Scheiben Schwarzbrot (Vollkornbrot)
- 1 Butter
- 1 Glas Senf
- 1 große Zwiebel

## ZUBEREITUNG:

- Die Kottenwurst in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel schälen und in Ringe/Streifen schneiden.
- Zwei Scheiben Brot mit Butter bestreichen. Die Wurst auf das Brot legen. Senf auf die Wurst streichen und die Zwiebeln darüberlegen. Die Brotscheiben zusammenklappen.

# DUCKEFETT

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

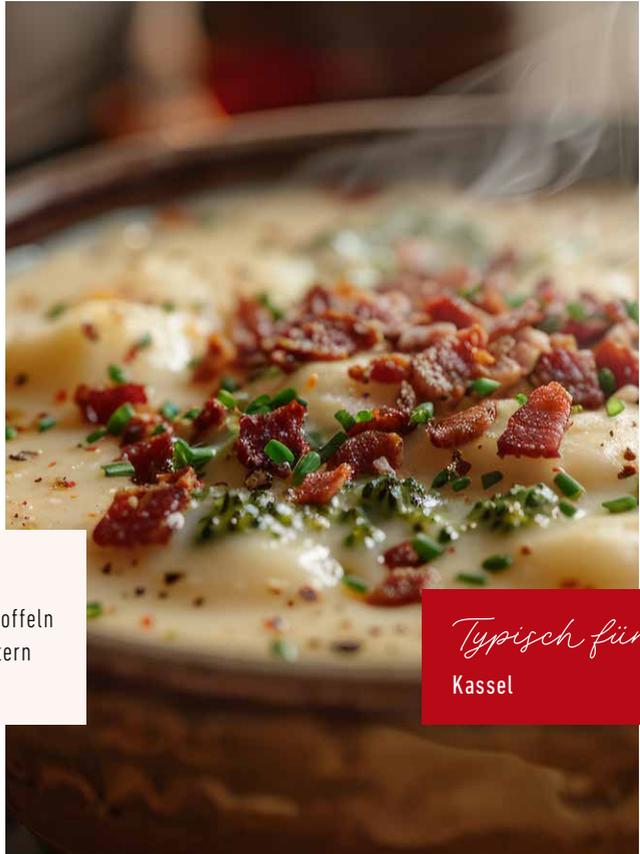
ca. 10 Minuten

## ZUBEREITUNG:

- Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Die Zwiebeln sollten nicht braun werden. Dann den Schmand hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ZUTATEN

- 125 g Speck (Schinken- oder fetter Speck)
- 2 Becher Schmand oder saure Sahne
- 1 große Zwiebel
- etwas Öl
- Salz und Pfeffer



## Typ:

Mit lauwarmen Pellkartoffeln servieren und mit Kräutern deiner Wahl bestreuen

*Typisch für*

Kassel

# SCHWEINEBRATEN MIT KNÖDELN UND SAUERKRAUT

## ZUTATEN FÜR DEN SCHWEINEBRATEN

- 1½ kg Schweinenacken mit Knochen – Knochen ausgelöst
- Salz und Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Knollensellerie
- 2 TL Kümmel (gemahlen)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 2 EL Butterfett oder Pfannenbutter
- 1 Päckchen Sauce zum Schweinebraten
- 1½ Liter Wasser

## ZUTATEN FÜR DAS SAUERKRAUT

- 1 Dose Sauerkraut
- 1 EL Butterfett oder Pfannenbutter
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 1 TL Zucker
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Brühe (instant)

## AUSSERDEM

- 750g Kloßteig
- Petersilie zum Servieren

*Menge*

für 4 Portionen

*Dauer*

ca. 3 Stunden

*Typisch für*  
Passau



**ZUBEREITUNG:**

- Beim Kauf des Schweinenackens den Knochen herauslösen lassen. Das Gemüse (Möhren, Zwiebeln, Sellerie, und Knoblauch) putzen, schälen und waschen. Das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Butterfett (2 EL) in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch (auch die Knochen) rundherum kräftig anbraten. Zum Schluss auch die Zwiebeln kräftig mit anbraten.
- Anschließend Knoblauchzehen, Möhren, Sellerie kurz mit anbraten, mit heißem Wasser ablöschen und Gewürze (2 TL gemahlener Kümmel, 2 Lorbeerblätter und 4 Pimentkörner) dazugeben. Mit geschlossenem Deckel ca. 1½–2 Stunden braten. Dabei einige Male wenden und, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, immer wieder mit Wasser aufgießen. Am Ende der Bratzeit den Braten herausnehmen und abgedeckt ruhen lassen. Die Gewürze (Lorbeerblätter und Pimentkörner) und das Gemüse aus dem Bratensatz nehmen. Ein Päckchen Sauce dem Schweinebraten unterrühren und kurz die Sauce aufkochen lassen.
- Sauerkraut während des Bratens kochen; Rezept siehe unten: Butterfett erhitzen, gewürfelte Zwiebel darin anschmoren, Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Sauerkraut und Wacholderbeeren zugeben (Achtung: kann spritzen!), darin anschmoren und mit etwas Brühe (1 Tasse / 1 TL instant) ablöschen. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Achtung: kann anbrennen. Falls erforderlich noch Brühe angießen.
- Knödel nach Packungsangabe in Salzwasser (2 TL) kochen.
- Schweinebraten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Knochen zum Abzauen / Abknabbern extra reichen. Schweinebraten mit Knödel, Sauce, Sauerkraut und dem Bratengemüse, mit Petersilie garniert, servieren.

*Tipps:*

Dazu verschiedene Senfsorten servieren und den persönlichen Favoriten herauschmecken



# WELFENSPEISE

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 10 Minuten

## ZUTATEN FÜR DIE CREME

- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 40 g Stärkemehl
- 4 Eiweiß, steif geschlagen

## ZUTATEN FÜR DEN SCHAUM

- Eigelb
- 80 g Zucker
- 250 ml Weißwein
- ½ Zitrone
- 1 EL Stärkemehl

## ZUBEREITUNG:

- Milch und Zucker zum Kochen bringen (5 EL davon zurückbehalten). Stärkemehl in den 5 EL restlicher Milch anrühren, zugeben, kurz aufkochen.
- Eischnee unter die heiße Creme ziehen und in eine Glasschale oder Gläser füllen.
- Für den Weinschaum alle Zutaten in einen Topf geben (kein Aluminium verwenden!).
- Bei halber Flamme bzw. Schaltung unter kräftigem Schlagen erhitzen. Alles kurz aufwallen lassen, dann herunternehmen und so lange weiterschlagen, bis sie etwas abgekühlt ist.
- Weinschaum auf die erkaltete Creme gießen und bis zum Verzehr kühl stellen.



## Tipp:

Mit Blaubeeren garnieren – ihre frische Säure ergänzt hervorragend die Süße der Creme



*Typisch für*  
Hameln

# KRAUT AUF MÄHRISCHE ART

## Menge

für 4 Portionen

## Dauer

ca. 1 Stunde und  
20 Minuten

## ZUTATEN

- **0,5 kg Kartoffeln**
- **2 EL Mehl**
- **100 g Speck**
- **0,5 kg Weißkraut**
- **2 l Salzwasser**
- **1 Prise Pfeffer**
- **1 Prise Salz**

## ZUBEREITUNG:

- Kartoffeln schälen und reiben.
- Kraut vom Strunk befreien, nudelig schneiden und in Salzwasser weich kochen.
- Den Speck würfelig schneiden, das Mehl kurz darin rösten, mit etwas Wasser aufgießen und zusammen mit den rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln zu dem Kraut geben.
- 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipps:

Frische Kräuter nach Wahl runden dieses Gericht ab. Das Kraut passt gut zu Fleischgerichten oder eignet sich als deftiger, sättigender Snack für zwischendurch

*Typisch für*

Brünn, Tschechische Republik





# BIGOS

## Menge

für 3 Portionen

## Dauer

ca. 3 Stunden  
und 45 Minuten

## ZUTATEN

- 500 g Wild-, Schweine- und Rindfleisch  
gemischt oder nur eine Sorte
- 250 g durchwachsener Speck
- 250 g Weißkohl
- 500 g Sauerkraut
- 1 Apfel (säuerlich)
- 3 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- 125 ml Rinderbrühe
- 125 ml Rotwein
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Majoran
- n.B. Kümmel
- 2 EL Schweineschmalz

## Typ:

Dazu schmecken Kartoffeln,  
Kartoffelpüree oder einfach  
nur Weißbrot

*Typisch für*

Danzig, Polen





### ZUBEREITUNG:

- Speck und Fleisch würfeln und im heißen Schmalz anbraten. Gewürfelte Zwiebeln und gehackten Knoblauch mit gehobeltem bzw. fein geschnittenem Weißkohl, gewürfeltem Apfel, gehäuteten Tomaten (vorher mit Wasser überbrühen, dann häuten und in Stücke schneiden) und Sauerkraut hinzufügen. Pimentkörner zerstoßen. Fleisch und Gemüse mit Piment, Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Alles kräftig anbraten, abschmecken und anschließend in eine feuerfeste Form füllen.
- Tomatenmark, Brühe und Wein mischen und so viel davon in die Form geben, dass der Inhalt knapp bedeckt ist (ggf. mit etwas Rotwein / Brühe aufstocken).
- Im heißen Backofen bei 220 °C Ober- / Unterhitze zugedeckt circa 2 bis 3 Stunden garen.
- Je nach Geschmack ist unter anderem auch die Zugabe von Champignons und Steinpilzen (je 100 g) sowie ½ Stunde vor Ende der Garzeit von 3 Knoblauchwürstchen möglich.

# KÄRTNER KASNUDELN

## Menge

für 3 Portionen

## Dauer

ca. 45 Minuten

## ZUTATEN

- **250 g Mehl (glatt)**
- **1 Messerspitze Salz**
- **1 Ei**
- **125 ml Milch**
- **500 g Kartoffeln (festkochend) in der Schale gekocht**
- **500 g Quark**
- **1 TL Salz**
- **50 g Butter**
- **1 kleine Zwiebel (gehackt)**
- **1 Messerspitze Minze**
- **1 Messerspitze Petersilie**
- **1 Messerspitze Majoran**

## ZUBEREITUNG:

- Mehl, Salz, Milch und Ei vermischen und zu einem glatten, nicht allzu festen Teig verkneten. Eine Stunde rasten lassen und in der Zwischenzeit die Fülle zubereiten.
- Dafür die Kartoffeln noch heiß schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
- Zwiebel in Butter goldgelb rösten. Kurz auskühlen lassen und mit Quark, Salz und feingehackten Kräutern durchmischen und zu 16 gleich großen Kügelchen formen.
- Den Teig einen Millimeter dünn ausrollen und aus etwas mehr als der Hälfte davon 16 gleich große Stücke schneiden.
- Die Kügelchen in die Mitte der Teigstücke setzen und so mit dem restlichen Teig bedecken, dass rund um jedes Kügelchen noch ein fingerdicker Rand bleibt.
- Die Ränder gut zusammendrücken und mit einem Teigrad die fertigen Nudeln „herausradeln“.
- Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln hineinlegen und knapp über dem Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen.
- Mit brauner Butter oder heißem Butterschmalz übergießen.



*Typisch:*

Ein milder Grüner Veltliner ergänzt den Geschmack der Kasnudeln ideal



*Typisch für*  
Klagenfurt, Österreich

# SCHWEINERÖLLCHEN ZENGŐVÁRKONY-ART

*Menge*

für 2 Portionen

*Dauer*

ca. 50 Minuten

## ZUTATEN FÜR DIE SCHWEINFLEISCHRÖLLCHEN

- **400 gr Schweinefleisch**  
(in Scheiben geschnittene Keule, Schulter oder Lende)
- **200 gr Champignons**  
(in Scheiben geschnitten, aus der Dose)
- **50 gr Schinken**  
(in Scheiben geschnitten)
- **1 Esslöffel saure Sahne**
- **30 ml Milch**
- **Pfeffer nach Geschmack**
- **Salz nach Belieben**
- **150 ml Sonnenblumenöl**  
(zum Braten)

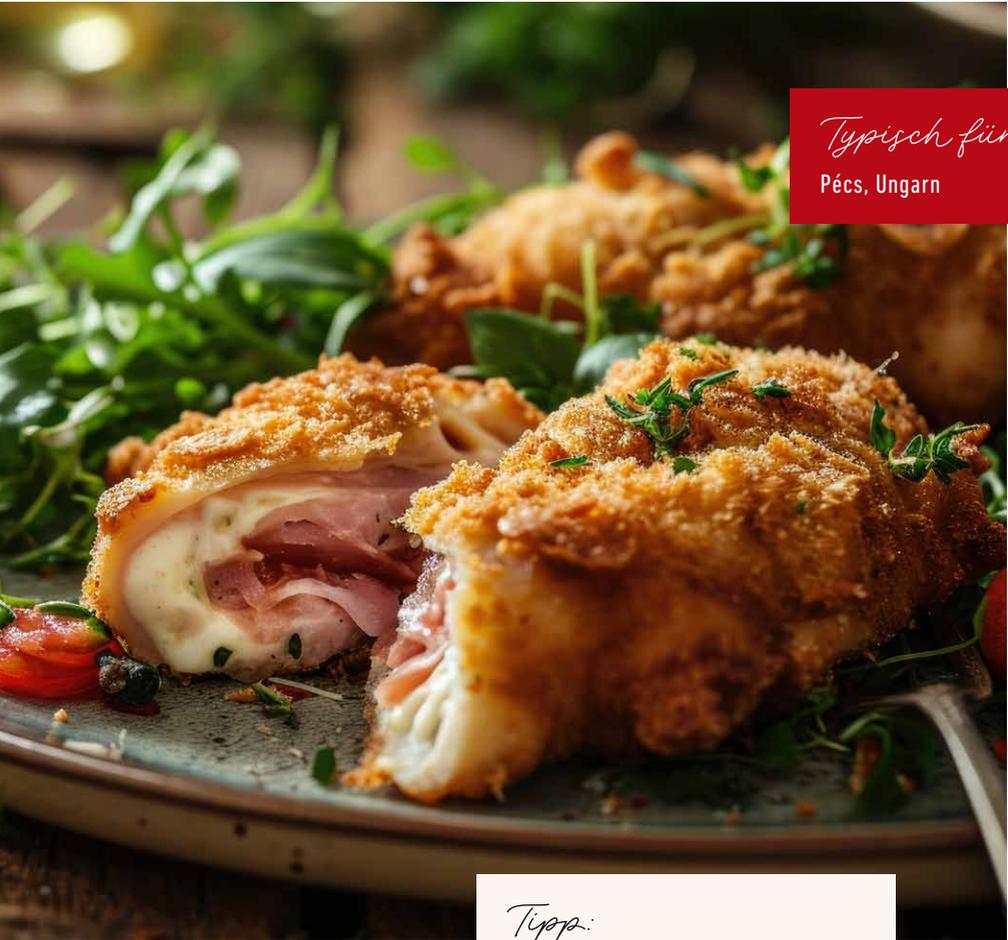
## ZUTATEN FÜR DIE PANADE

- **50 gr feines Mehl**
- **ein halbes Ei**
- **50 gr Paniermehl**

## ZUBEREITUNG:

- Die Schweinescheiben gut einrollen. Dann mit Salz würzen.
- Die geschnittenen Champignons mit etwas Wasser aufgießen. 10 Minuten lang kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Mehlbrei dazugeben (er wird sehr dickflüssig), dann die saure Sahne und die Milch. Einige Minuten weiterkochen.
- Wenn die Pilze gar sind, diese auf den Fleischscheiben verteilen, den Schinken darauf legen und fest einpacken. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel von den Pilzen auftragen, da sie sonst beim Einrollen austaufen.
- Mit einer Fleischklammer fixieren.
- Anschließend panieren und in heißem Öl ausbacken.
- Vor dem Servieren die Fleischstifte entfernen, das Paniermehl hält die Pilze zusammen.





*Typisch für*  
Pécs, Ungarn

*Tipps:*

Reis als Beilage, aber Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln und frischer Salat passen ebenfalls gut

*Impressum:***Herausgeber**

Deutsche EuroShop AG  
Heegbarg 36  
22391 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 - 41 35 79 0

Fax: +49 (0)40 - 41 35 79 29

[www.deutsche-euroshop.de](http://www.deutsche-euroshop.de)

[ir@deutsche-euroshop.de](mailto:ir@deutsche-euroshop.de)

**Konzept**

Deutsche EuroShop AG, Hamburg

**Art Direction & Design**

Silvester Group, Hamburg

**Fotos**

AdobeStock, iStock, shutterstock

**Verantwortlich für den  
redaktionellen Inhalt:**

Deutsche EuroShop AG, Hamburg



Altmarkt-Galerie, Dresden





[www.shoppingcenter.ag](http://www.shoppingcenter.ag)

**DES**  
Deutsche EuroShop