



Europaregion | Evropský region
**Donau Dunaj
Moldau Vltava**



So kocht die Europaregion Donau-Moldau

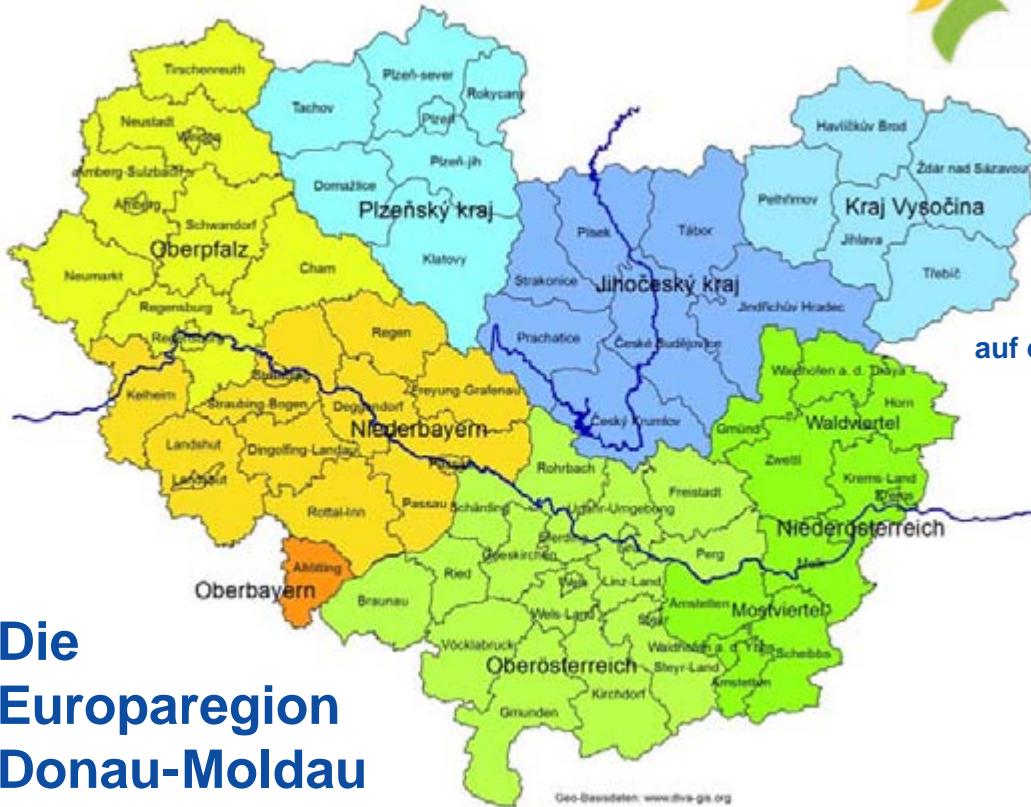
28 traditionelle Rezepte



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Loposťanská územní spolupráce
Loposťanská územní spolupráce



6 Millionen Menschen
auf einer Fläche von 60.000 km²
in 3 Staaten
mit 2 Sprachen
in 1 gemeinsamen Region

Die Europaregion Donau-Moldau

Die Europaregion Donau-Moldau (EDM) ist eine trilateral tätige Arbeitsgemeinschaft der sieben Partnerregionen Oberösterreich, niederösterreichisches Most- und Waldviertel, Niederbayern mit dem Landkreis Altötting und der Regionen Oberpfalz, Pilsen, Südböhmen und Vysočina. Sie dient dem Ausbau der Zusammenarbeit zum Wohle der dort lebenden Menschen, zur Stärkung der Region im Wettbewerb der Regionen und zur Umsetzung des europäischen Gedankens.

Nach einer dreijährigen Vorbereitungsphase wurde die Europaregion in Form einer internationalen Arbeitsgemeinschaft am 30. Juni 2012 gegründet.

So kocht die Europaregion Donau-Moldau

Die traditionelle Küche in den sieben Partnerregionen der Europaregion Donau-Moldau hat viele gemeinsame Wurzeln und wurde in den Regionen vielfach voneinander beeinflusst. Aus der Geschichte heraus haben sich jedoch in jeder Region etwa in der Zubereitung oder den Zutaten eigene Bräuche entwickelt. So bietet heute die Europaregion Donau-Moldau zahlreiche spezielle regionale Schmankerl.

Wir haben für Sie 28 traditionelle Rezepte aus allen Regionen zusammengestellt, um Ihnen die kulinarische Vielfalt der Europaregion Donau-Moldau zu präsentieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude am Kochen und guten Appetit!

NIEDERBAYERN UND LANDKREIS ALTÖTTING



Kloster Weltenburg am Donaudurchbruch bei Kelheim ist mit seiner Asamkirche und der ältesten Klosterbrauerei der Welt ein beliebtes Ausflugsziel.

Foto: Kloster Weltenburg / Tourismusverband Kelheim

10. 329 km² (Niederbayern) + 569,41 km² (AÖ) /
1.192.543 (Niederbayern 2011) + 107.775 (AÖ
2011) Einwohner

Verwaltungssitz: Landshut

größte Städte: Straubing, Passau, Deggendorf

Politik/Verwaltung: Bezirkstagspräsident Manfred Hölzlein/Regierungspräsident Heinz Grunwald

Wirtschaft: Autoindustrie, Chemieindustrie

BIP: 35.528 Mio. Euro (2009) + 4.524 Mio. Euro
(AÖ 2009)

Tourismus: Niederbayern: 11.584.428 Übernachtungen, 2.758.123 Ankünfte (2011); Altötting: 241.484 Übernachtungen, 111.592 Ankünfte (2011)

Sehenswürdigkeiten: Altstädte von Landshut und Passau, Burghauser Burg (längste Burganlage Europas), Nationalpark Bayerischer Wald

Kultur: Europäische Wochen Passau, Bluetone Straubing, Kulturwald, Landshuter Hochzeit

Trägerverein
Europaregion
Donau-Moldau e.V.



BUTTERMILCHSUPPE

- 2 l Buttermilch
- 4 große Kartoffeln
- Gemüsebrühe nach Bedarf
- 3 EL Stärkemehl
- 250 g grob gewürfelter Schinken
- 1 TL Butter
- 3 Zwiebeln

Die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser oder Gemüsebrühe gar kochen und anschließend das Kochwasser abgießen.

Die Kartoffeln mit 1,5 l Buttermilch weiter aufkochen. Die restliche Buttermilch mit dem Stärkemehl verquirlen und zu der aufgekochten Buttermilch mit den Kartoffeln geben.

Das Ganze auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen und anschließend mit Salz abschmecken.

Dann die Zwiebeln häuten und fein würfeln. Den Schinken in Butter kross anbraten, anschließend die Zwiebeln zufügen und ebenfalls anbraten.

Den Schinken mit den Zwiebeln vor dem Servieren in die Suppe streuen.

ROTTALER BIERKRUSTENBRATL

1 kg Schweinebauch mit Schwarte
1 Flasche Bier oder Weißbier
500 ml Wasser
2 kleine Zwiebeln oder Schalotten
Salz und Pfeffer
Gemüsebrühe
Kartoffeln
Karotten

Das Schweinefleisch salzen, pfeffern und mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, die Schwarte zuerst.

Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in größere Stücke schneiden, zum Fleisch ins Reindl geben und mitbraten.

Mit Gemüsebrühe angießen und eine halbe Flasche Bier dazugießen.

90 bis 120 Minuten bei 180 bis 200 °C im Rohr braten lassen.

Den Braten immer wieder mit Bier übergießen. Zum Schluss der Kochzeit kann die Soße mit etwas Mehl gebunden werden.

Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Das Bier sollte dunkel sein, da die Soße relativ hell bleibt. Petersilie gibt zusätzlich noch ein bisschen Farbe.



PICHELSTEINER EINTOPF

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

Das Gemüse und die Fleischsorten waschen und putzen und in ca. 2 cm lange Würfel schneiden.

Petersilie waschen und grob hacken. Das Gemüse (ohne die Zwiebeln) vermischen.

Die Fleischwürfel werden mit den Zwiebeln in heißem Öl kräftig angebraten. Danach das Fleisch und die Zwiebeln, bis auf eine Schicht, wieder aus dem Topf nehmen.

In einen großen Topf mit fest aufliegendem Deckel Fleisch und Gemüse abwechselnd schichtweise einfüllen und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Mit der Rinderbrühe aufgießen, den Topf mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 1,5 Stunden garen bis alles weich ist. Danach die Petersilie zugeben.

Als Beilage schmeckt Brot.

KIRSCHENMICHEL

200 g Haferflocken
40 g Fett
40 g Zucker
1 Ei
¼ l Milch
750 g Sauerkirschen (Weichseln), roh und entsteint

Haferflocken mit Fett und Zucker hellgelb rösten. Zur Hälfte diese Haferflocken-Masse in eine gefettete Auflaufform legen. Darauf dann die etwas gezuckerten Sauerkirschen und darüber den Rest der Haferflocken-Masse. Ei mit Milch verquirlen, darüber gießen und Masse mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Rohr für 30-45 Minuten backen.



Von sanften Hügeln im Norden des Waldviertels bis hin zur alpinen Bergwelt im Süden des Mostviertels bieten die zwei Regionen eine abwechslungsreiche Landschaft mit einer Anzahl von lebendigen Gewässern und klaren Teichen. Die Donau verbindet geografisch das nordisch, stille, unberührte Waldviertel und das milde, fruchtbare, wildromantische Mostviertel.

Foto: Donau Niederösterreich / Steve Haider

10.100 km² / 462.300 Einwohner

Hauptstadt: St. Pölten

größte Städte: Amstetten, Waidhofen/Ybbs, Zwettl, Horn

Politik: Landeshauptmann Erwin Pröll

Wirtschaft: eisen-, stahl- und holzverarbeitende Industrie, Elektroindustrie, Bau-, Baunebengewerbe, Gesundheitsbetriebe, Tourismus

BIP: 10.734 Mio. Euro (2009)

Tourismus: 2,1 Mio. Nächtigungen

Sehenswürdigkeiten: Stift Melk, Eisenstraße, Schlösser, Burgen, Klöster, Nationalpark Thayatal, Blockheide, Schallaburg

Kultur: Allegro Vivo - Kammermusikfestival, Musikfestival und Musiksommer Grafenegg



Mit uns geht es aufwärts.

MOSTSUPPE

100 g Erdäpfel
50 g Karotten
Etwas Lauch
50 g Zwiebel
80 g Speck
1/2 l Birnenmost
1/2 l Rindsuppe
1/8 Liter Obers
Salz, Pfeffer, Kräuter
30 g Butter

Gemüse putzen und kleinwürfelig schneiden. Speck nudelig schneiden und alles gemeinsam anrösten. Mit Most und Rindsuppe aufgießen und ca. 30 Minuten klein köcheln lassen. Masse mit dem Pürierstab zerkleinern, Obers dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Butter in die Suppe einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Suppe mit einer kleinen Obershaube, mit Brotwürfeln und Kräutern garnieren und servieren.

APFELBRATEN

2 Stück Schweinslungenbraten
2 Zwiebeln
3 EL Tomatenmark
2 Äpfel
¼ Liter Most
Mehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter
Kümmel, Petersilie

Lungenbraten salzen und pfeffern sowie mit dem zerdrückten Knoblauch einreiben. Das Fleisch danach in Mehl wenden, in heißer Butter rundum anbraten und warm stellen. Nun die fein gehackten Zwiebeln im Bratensatz anrösten, Kümmel und gehackte Petersilie zugeben. Jetzt das Fleisch einlegen und mit dem Most aufgießen. Tomatenmark dazu und für 30 Minuten bei 180 °C im Rohr braten. Kurz vor dem gar werden schließlich noch die Apfelspalten mitdünsten. Schließlich den Braten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben aufschneiden und den Saft mit dem Schneebeesen vor dem Servieren gut durchrühren.



WALDVIERTLER ERDÄPFELKNÖDEL

1 kg mehlige Erdäpfel
2 EL Weizengrieß
Salz
etwas Zitronensaft

Von den 1 kg Erdäpfeln 1/3 kochen, schälen und durchpressen

Die anderen 2/3 Erdäpfel schälen und fein reiben. Anschließend in einem Erdäpfeltuch (Geschirrtuch) ganz trocken durchpressen. Den Saft unbedingt aufsammeln und zur Seite stellen.

Man vermennt anschließend die gekochten mit den rohen Erdäpfeln, gibt einen Schuss Zitronensaft (damit die Erdäpfel nicht so schnell schwarz werden), den Grieß und das Salz dazu. Mit dem Salz braucht man nicht zu sparen. Von dem ausgepressten Erdäpfeln hat sich in der Zwischenzeit Stärke abgesetzt, die wird nun ohne Flüssigkeit dazu gegeben.

Schnell zu einem Teig kneten, Knödel formen und sofort in kochendem Wasser einkochen. Nach ca. einer halben Stunde sind so mittelgroße Knödel fertig.

Bitte beachten: Es werden hierbei rohe Erdäpfel verwendet und so braucht der Knödel etwas länger.

Ausgezeichnete Beilage zu Schweinsbraten oder gefüllt mit Grammeln oder Fleisch.

Rezept von Frau Doris Schreiber
Waldschenke Schreiber
www.waldschenke-schreiber.at

MOSTPUDDING

4 Eier
14 dag Kristallzucker
10 dag Semmelbrösel
1 Messerspitze Zimt
1/2 l Most oder Apfelsaft
1 Zitronenschale
2-3 Gewürznelken
Zimt

Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Die Eidotter zusammen mit Zucker und Zimt schaumig rühren. Dann abwechselnd Semmelbrösel und Schnee unterheben. In eine eingefettete und mit Bröseln bestreute Form füllen und bei 160 °C zirka 15 Minuten backen (bei einer Rehrückenform oder Gugelhupfform 45 Minuten backen). Schließlich den Most (Apfelsaft) mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Zitronenschale aufkochen und noch warm über den fertigen Kuchen gießen. Anschließend servieren.



OBERÖSTERREICH



Oberösterreich bietet atemberaubende Ausblicke, hier im Mühlviertel.

Berge und Seen, das Granithochland im Norden, Flusstäler und die Hügel der Voralpen – alles ist hier auf engstem Raum versammelt. Wer heute noch darüber staunt, wie die Donau die Schlägener Schlinge in den Untergrund geschnitten hat, der kann morgen schon unglaubliche Granitformationen im Mühlviertel, die letzten Urwälder in den Gebirgen des Nationalparks Kalkalpen oder idyllische Bergseen im Salzkammergut entdecken.

Foto: OÖ. Tourismus/Röbl

11.979 km² / 1.416.772 Einwohner (2012)

Hauptstadt: Linz / **größte Städte:** Wels, Steyr

Politik: Landeshauptmann Josef Pühringer

Wirtschaft: Stahl, Kunststoff, Umwelttechnik, Mechatronik, Tourismus

BIP: 47.666 Mio. Euro (2012)

Tourismus: 7.219.442 Nächtigungen, 2.545.996 Ankünfte (2011/2012)

Sehenswürdigkeiten: Linz (Altstadt, Museen), Seengebiet, Burgen, Schlösser, Klöster, Weltkulturerbe Hallstatt-Dachstein/Salzkammergut

Kultur: Ars Electronica, Klangwolke, Jugendtheaterfestival Schäxpir, Salzkammergut, Festwochen Gmunden



MÜHLVIERTLER RAHMSUPPE MIT SCHWARZBROTWÜRFELN

je 250 ml Wasser und Rindsuppe

2 TL Kümmel

Salz und Pfeffer

250 ml Obers

4 EL Mehl

Apfelessig (oder säuerlicher Apfeleast)

125 ml Cremefine oder Obers

eventuell 1 gekochter Erdapfel, würfelig geschnitten

etwas Butter

Schwarzbrotwürfel

Schnittlauch

Wasser und Suppe mit Salz und Kümmel aufkochen, Obers und Mehl gut verquirlen, in die Suppe einrühren, einen Spritzer Apfeleast dazugeben und nach Geschmack pfeffern. Ca. 1-2 Minuten aufkochen lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Zur Verfeinerung Cremefine oder Obers einrühren, Erdäpfelwürfel dazugeben (das muss zwar nicht sein, schmeckt aber sehr gut). Mit in Butter nicht zu dunkel angebratenen Schwarzbrotwürfeln und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezepte von Genussland OÖ
Kochen & Küche Spezial Mai 2012
www.genussland.at

SAUWALD- ERDÄPFELKÄSE

mehlige Erdäpfel (Goldsegen, Freya)
Sauerrahm
Butter
fein gehackte Zwiebel (roh)
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Paprikapulver
Schnittlauch

Erdäpfel mit Schale dünsten, schälen und quetschen, möglichst im warmen Zustand mit Sauerrahm und etwas Butter geschmeidig abrühren (größere Mengen durchaus auch in der Rührschüssel mit Teighacken), Zwiebel und Schnittlauch druntergeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Paprikapulver kann die Farbe nach Belieben von gelb in rötlich-orange geändert werden.
Das bestrichene Brot wird gerne mit Schnittlauch oder Paprikapulver dekoriert.

Rezept von Eduard Paminger
Genussregion Sauwald-Erdäpfel, www.genussland.at



GEBACKENE SPECKKNÖDEL

Zutaten für den Erdäpfelteig:
200 g ohne Schale gewogene, gekochte, geschälte, mehlig-e, Erdäpfel
100 g Magertopfen
100 g griffiges Mehl
35 g Grieß
10 g Butter
1 Ei
Salz
Muskat
Zutaten für die Speckknödelfülle:
200 g Bauchspeckwürfel
1 kleine Zwiebel
Schnittlauch

Für die Speckfülle die Zwiebel würfelig schneiden, mit den Speckwürfeln und dem gehackten Schnittlauch vermischen und acht Knödel daraus formen. Für den Erdäpfelteig gekochte, geschälte, heiße Erdäpfel mit dem Topfen auf die Arbeitsfläche pressen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Mehl, Grieß und zerlassener Butter rasch zu einem Teig kneten. Teig in acht gleich große Teile schneiden, mit der Speckfülle belegen und zu Knödeln formen. Die Knödel in eine befettete Auflaufform legen und im Rohr ca. 30 Minuten bei ca. 170 °C goldgelb backen. Aus Milch, Eier und Salz eine Royale herstellen, die Speckknödeln damit übergießen und wieder 20 Minuten zugedeckt backen. Als Beilage wird Speck-Krautsalat serviert.

Rezept von Gasthaus Zur Linde, www.genussland.at
Foto siehe Titelseite links unten

BESOFFENER KAPUZINER

Zutaten:

5 Eier

150 g Feinkristallzucker

170 g glattes Mehl

60 g geriebene Nüsse

3 cl Wasser

Butter und Mehl für die Förmchen

Schlagobers zum Garnieren

Für die Tränke:

500 ml Wein oder Most

70 – 100 g Zucker

500 ml Orangensaft, am besten frisch gepresst

140 ml Rum

2 cl Zitronensaft

Prise Salz

In einer Schüssel die Eier mit Zucker, Salz und Wasser aufschlagen. Nüsse und Mehl behutsam untermischen. Die Masse in gebutterte und bemehlte kleine Förmchen oder in eine Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 °C ca. 35 Minuten backen. Herausheben, stürzen und mit der vorbereiteten Tränke beträufeln.

Für die Tränke alle Zutaten außer Rum aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, Rum zugießen und die Kapuziner damit beträufeln. Mit Schlagobers garnieren.

Rezept aus dem Kochbuch "Die oberösterreichische Küche",
www.genussland.at



Eine wahre Perle und der nördlichste Punkt im Verlauf der Donau: Regensburg. Die Hauptstadt des Bezirks Oberpfalz, deren Geschichte bis in die Römerzeit zurückreicht, bildet neben den historischen Altstädten von Amberg und Weiden eines der zahlreichen kulturellen Zentren der Oberpfalz.

Foto: Stadtansicht Regensburg / Regensburg Tourismus GmbH

9.690 km² / 1.081.536 Einwohner (2011)

Verwaltungssitz: Regensburg / **größte Städte:** Regensburg, Amberg, Weiden, Neumarkt i.d. OPf.

Politik / Verwaltung: Bezirkstagspräsident Franz Löffler / Regierungspräsidentin Brigitta Brunner

Wirtschaft: Autoindustrie, Elektro- und Maschinenbauindustrie, Land- und Forstwirtschaft, Tourismus
BIP: 33.588 Mio. Euro (2010)

Tourismus: 4.747.494 Übernachtungen, 1.810.885 Ankünfte (2012)

Sehenswürdigkeiten: UNESCO-Welterbe Altstadt Regensburg, historische Altstädte Amberg und Weiden, Kloster Waldsassen, GEO-Zentrum an der Kontinentalen Tiefbohrung in Windischeschenbach

Kultur: Thurn und Taxis Schlossfestspiele in Regensburg, Further Drachenstich, Kötztlinger Pflingstritt, Waldmünchner Trenckfestspiele, Berchinger Rossmarkt, Schweppermannspiele Kastl, Festspiele Bärnau-Tachov



Bezirk
Oberpfalz



AUFGESCHMOLZENE KARTOFFELSUPPE

1 Zwiebel
1 kleiner Lauch
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
50 g fein gewürfelter, geräucherter Speck und Schwarte
500 g geschälte Kartoffeln
1 1/2 l Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Majoran
1/8 l Sahne

Zwiebel, Lauch, Karotte und Knoblauch klein schneiden und zusammen mit dem fein gewürfelten Speck und der Speckschwarte in Butter andünsten. Die Kartoffeln ebenfalls klein schneiden und dazugeben. Mit der Brühe aufgießen und alles etwa 20 Minuten weich kochen. Speckschwarte entfernen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Ganze mit einem Kartoffelstampfer oder einem Mixer etwas zerkleinern, bis eine leichte Sämigkeit entsteht. Dabei darauf achten, dass die Suppe aber trotzdem noch einige Stücke Kartoffeln und Gemüse enthält. Zum Schluss nochmals nachwürzen und mit der Sahne verfeinern. Zum Aufschmelzen Zwiebelscheiben in Fett oder in gewürfeltem, leicht angeröstetem Speck goldgelb rösten und auf die angerichtete Suppe geben.

OBERPFÄLZER SCHWAMMERLBLEJ

1 Zwiebel
30 g Mehl
600 g gemischte Pilze
1/4 l Brühe
Salz, Pfeffer und Muskat
1/4 l Sauerrahm
1 EL gehackte Petersilie
Butter oder Margarine

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißer Butter oder Margarine goldgelb rösten. Pilze putzen, blättrig schneiden und zu der Zwiebel geben. Mehl darüber streuen und hellgelb anschwitzen. Mit Brühe Mehlschwitze ablöschen und würzen. Sauerrahm und gehackte Petersilie unterrühren, aufkochen lassen.

Dazu werden Semmelknödel serviert.



ERDÄPFELGULASCH MIT LYONER

1 kg Kartoffeln
250 g Lyoner (Fleischwurst)
1 kleine Zwiebel
1 TL Salz
1 TL süßer Paprika
1 Prise Majoran
1 Prise Kümmel
3 EL Schmalz oder Margarine
1 1/2 l Brühe

Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Schmalz bzw. Margarine leicht bräunen. Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und mit der Zwiebel kurz anbraten. Mit Paprika, Majoran und Kümmel würzen. Mit der Brühe aufgießen. 15 bis 20 Minuten garen. Lyoner würfeln. Diese ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.



BAUCHSTECHALA / SÜSSE BAUCHSTECHALA

500 g doppelgriffiges Mehl
2 Ei
3 TL Salz
ca. 175 ml Wasser

Die Zutaten miteinander zu einem zähen Teig verkneten, der beim Zupfen reißt. Anschließend kleine Teigstücke abreißen und diese zu dicken Nudeln mit länglicher Form und spitz zulaufenden Enden (wie Schupfnudeln) rollen. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Evtl. noch in Butter goldbraun anbraten. Die Bauchstechala können so entweder als Beilage serviert oder mit Speckwürfeln und Lauchringen bzw. Sauerkraut garniert werden.

für die süßen Bauchstechala werden zusätzlich benötigt:

50 g Zucker
200 ml Sahne
Honig nach Geschmack

Den Zucker zunächst hellbraun karamellisieren. Dann die Sahne aufgießen und alles weiter köcheln lassen bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die bereits fertig gekochten Bauchstechala hinzugeben und etwas einkochen lassen. Anschließend mit Honig nach Geschmack verfeinern. Zum Anrichten mit frischem Obstsalat oder Vanilleeis garnieren.

REGION PILSEN



Der Schwarze See ist ein Karsee, der sich im Böhmerwald in der Tschechischen Republik befindet. Seine Wasserfläche liegt 1008 m über dem Meeresspiegel. Der See ist 18,43 ha groß und 40,6 m tief. Die Schwarze Farbe des Sees wird durch die Spiegelung der dunklen Bäume verursacht, da der See von Wald umschlossen ist.

Foto: Jan Přibáň, Region Pilsen

7.561 km² / 572.459 Einwohner (2012)

Hauptstadt: Pilsen / **größte Städte:** Klatovy, Rokycany, Domažlice, Tachov, Sušice

Politik: Hauptmann Milan Chovanec

Wirtschaft: Maschinenbauindustrie, Nahrungsmittelwirtschaft, Baustoffindustrie und Keramik, Metallurgie, Energieerzeugung

BIP: 186.167 Mio. CZK / 7.287 Mio. Euro (2011)

Tourismus: 1.373.295 Übernachtungen, 539.432 Ankünfte (2012)

Sehenswürdigkeiten: Brauerei Plzeňský Prazdroj (Pilsner Urquell), Große Synagoge in Pilsen, St. Peter und Paul-Rotunde in Starý Plzenec, Klöster Plasy und Kladruby, Burgen Rabí, Kašperk und Velhartice, Schlösser Zbiroh, Kozel und Manětín

Kultur: Pilsen – Europäische Kulturhauptstadt 2015, Smetana-Tage, Skupas Pilsen – Festival des Puppentheaters und des alternativen Theaters, Internationale Biennale der Zeichenkunst, Finale Pilsen– Festival der tschechischen Filme



PLZEŇSKÝ KRAJ

ALTBÖHMISCHE BIERSUPPE MIT BROT

0,4 l Pilsner Bier
1/4 l süße Sahne
300 g Schwarzbrot
Kümmel
400 g Rindfleisch
gemahlener Pfeffer
300 g Wurzelgemüse
Salz
1 Zwiebel
2 Eier

Rindfleisch und Wurzelgemüse im Salzwasser gar kochen. Großgewürfeltes Brot mit Bier übergießen und aufweichen lassen. Suppe durch ein Sieb seihen, in die klare Brühe aufgeweichtes Brot mit Bier gießen und zerkochen lassen. Dann mit dem Kümmel bestreuen und mit verquirlten Eiern vermengen. Nach Geschmack vor dem Servieren nachsalzen und zum Schluss die Suppe mit Sahne verfeinern.



DRAGONERFLEISCH IN KARTOFFELPUFFERN

800 g magerer Schweine-Schlegel
1,6 kg Sauerkraut
3 Zwiebeln
3 EL Schmalz
5 Wacholderbeeren
5 Knoblauchzehen
1 TL scharfer gemahlener Paprika
Salz, Pfeffer
Brühe zum Untergießen
10 ml Kräuterschnaps
750 g Kartoffeln
175 g halbgrobes Mehl
2 EL Schmalz
Salz

Schweinefleisch zunächst würfeln. Schmalz erhitzen, darin feingehackte Zwiebel goldgelb anrösten, scharfen Paprika und Wacholder dazugeben. Das Fleisch dazugeben, salzen, pfeffern, anrösten und mit Brühe übergießen. Eine Weile dünsten lassen, dann das feingeschnittene Sauerkraut dazugeben und alles gar schmoren. Zum Schluss geriebenen Knoblauch dazugeben und je nach Geschmack auch Essig. In das fertig gegarte Kraut den scharfen Schnaps geben. In der Schale gekochte Kartoffeln reiben. Dann Mehl unterrühren, salzen und den Teig kneten. Aus dem Teig Puffer formen, die auf einer kleinen Fettmenge gebraten werden. Dann Fleisch, Kraut und Kartoffelpuffer auf Tellern so anrichten, dass je ein Puffer in der Mitte liegt und das Fleisch mit einem zweiten Puffer überdeckt wird.

KARPFEN IN MOHNPANIER

80 dag Karpfenfilet
Salz, weißer Pfeffer
Zitronensaft
Mehl, Eier, Brösel
Gemahlener Graumohn
Fett zum Ausbacken

Karpfenfilets zunächst mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Danach Brösel und Mohn 50:50 vermischen und damit die Filets panieren. Filets in Fett schwimmend backen. Auf Serviette oder Küchenrolle abtropfen lassen und danach mit Petersilie garniert servieren. Als Beilage empfehlen sich besonders gekochte Erdäpfel.



REGION SÜDBÖHMEN

ŠKUBANKY MIT MOHN

500 g Kartoffeln
Salz
80 g Mehl
20 g Butter
Butterschmalz
100 g Mohn gemahlen
Staubzucker

Kartoffeln in Salzwasser kochen, noch heiß schälen und mit Mehl bestreuen. Butterflocken darauf geben, kurz vermengen und 15 Minuten zugedeckt stehen lassen. Dann die Masse mit der Gabel zerdrücken und einen festen Teig daraus kneten. In einer Pfanne Butterschmalz zerlassen, den Löffel darin eintauchen, und Nockerl aus der Masse abstechen. Die Nockerl braten, mit Mohn und Staubzucker bestreuen und dann servieren.



Die südböhmische Stadt Český Krumlov

Foto: Archiv der Südböhmischen Zentrale für Fremdenverkehr

10.057 km² / 636.611 Einwohner

Hauptstadt: České Budějovice

größte Städte: Český Krumlov, Jindřichův Hradec, Prachatice

Politik: Hauptmann Jiří Zimola

Wirtschaft: Tourismus, Lebensmittelindustrie, Elektroindustrie, Maschinenbau, Textilindustrie, Verkehrsmittelindustrie

BIP: 196.499 Mio. CZK / 4.912.475 Mio. Euro

Tourismus: 2.891.982 Übernachtungen, 1.006.299 Ankünfte (2012)

Sehenswürdigkeiten: historische Stadtzentren von České Budějovice und Český Krumlov, Moldaustausee, Nationalpark Šumava (Böhmerwald), südböhmische Burgen und Schlösser

Kultur: Internationales Dudelsack-Festival in Strakonice, Fest der fünfblättrigen Rose in Český Krumlov, internationales Musikfest in Český Krumlov




Jihočeský kraj

KULAJDA MIT VERLORENEM EI

4-6 Portionen
200 g Kartoffeln
3 Löffel glattes Mehl
2 mittlere Zwiebel
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Frischer Dill
Frische Pilze
Essig
100 g Butter
1 Ei pro Person

Die Buttereinbrenne vorbereiten, mit Brühe aufgießen und zum Kochen bringen.

Salz, Pfeffer und in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben. Wir kochen alles, bis die Kartoffeln halb weich sind.

Gesondert in einer Pfanne geschnittene Waldpilze schneiden, die wir zu den Kartoffeln zugeben. Alles mit der Sahne verfeinern, vom Feuer wegziehen und nach Geschmack mit Essig und frisch gehackten Dill würzen.

Mit einem verlorenem Ei servieren.

KARPFENSTÜCKE MIT DILLDIP

4 Portionen
800 g Karpfenfilet ohne Gräten
Salz, gemahlener Kümmel
Gemahlener Ingwer
Süßer Paprika
Glattes Mehl
Öl zum Braten
Saure Sahne
Bündel frischer Dill
eine Knoblauchzehe
Salz, Olivenöl

Die Gräten aus dem Filet entfernen und das Filet in längliche, 2 cm breite Stücke schneiden. Alles würzen und im glatten Mehl panieren. In Öl etwa 2 Minuten braten. Dann herausnehmen und auf dem Papier abtropfen lassen.

Die saure Sahne salzen, mit geriebenem Knoblauch und frischem Dill würzen. Einen Löffel Olivenöl zugeben und in eine glatte Sauce verarbeiten.

Auf dem Salat aus dem frischen Saisongemüse servieren.



SAUERKRAUTPLÄTZCHEN

500 g glattes Mehl
500 g Sauerkraut
50 ml Milch
Salz, Kümmel
Hausschmalz mit Grieben (Grammeln)

Mehl aufs Nudelbrett schütten, Grieben mit Schmalz, Salz, Kümmel und nach Bedarf ein bisschen Milch zugeben. Zum Teig durchkneten und auf 1 cm ausrollen.

Runde oder viereckige Plätzchen formen und im Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen. Die Plätzchen mit dem ausgezeichneten südböhmischen Bier servieren.



ALTBÖHMISCHE LIWANZEN MIT HEIDELBEERENSAUCE

für 4 Personen:
250 ml saure Sahne
1 Ei
Halbgriffiges Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
Zitronenschale
Heidelbeeren
Vanillezucker
0,05 dcl Rotwein
Sternanis, Zimt
Lebkuchen zum Reiben

Saure Sahne, Eier, Backpulver, Vanillezucker und das halbgriffige Mehl zu einem glatten Teig verkneten, den man kurz ruhen lässt.

In einer Pfanne daraus Liwanzen braten. Sie schmecken ausgezeichnet, wenn sie in Butter gebacken werden.

Tiefgefrorene oder frische Heidelbeeren mit ein bisschen Rotwein, Zimt, Sternanis und Vanillezucker mischen, kurz kochen lassen und mit dem geriebenen Lebkuchen verdichten.

Vor dem Servieren die Liwanzen mit der Sauce begießen, mit der sauren Sahne verzieren und mit Puderzucker bestreuen.

REGION VYSOČINA



Schloss Jaroměřice nad Rokytnou

Foto: Archiv Vysočina Tourism

6.796 km² / 511.207 Einwohner

Hauptstadt: Jihlava

größte Städte: Třebíč, Havlíčkův Brod, Pelhřimov, Žďár nad Sázavou

Politik: Hauptmann Jiří Běhounek

Wirtschaft: Metallbearbeitung, Autoindustrie, Lebensmittelindustrie, Maschinenbau

BIP: 153.750 Mio. CZK / 6.252 Mio. Euro (2011)

Tourismus: 983.675 Übernachtungen, 370.515 Ankünfte (2011)

Sehenswürdigkeiten: drei UNESCO-Weltkulturerbe: historischer Stadtkern von Telč, St. Johann von Nepomuk, Wallfahrtskirche auf dem Grünberg in Žďár nad Sázavou und das jüdische Viertel mit der romanisch-gotischen St.-Prokop-Basilika in Třebíč

Kultur: Musikfestival von Opernsänger Peter Dvorský, Wintersportwettkämpfe in Nové Město na Moravě



Kraj Vysočina

SAUERKRAUTSUPPE

400 g Sauerkraut
30 g Butter
300 g gewürfelte Kartoffeln
Eier
100 g Bratwurst
2 Löffel glattes Mehl
100 g durchzogener Speck
Lorbeerblatt
Piment
Getrocknete Pilze
Salz, Pfeffer
Zitrone und Kräuter
150 g Sauerrahm
Milch
100 g Zwiebel

Sauerkraut mit Kümmel kochen. In einem anderen Topf Kartoffeln zusammen mit Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, getrockneten Pilzen, Neugewürz, Kümmel und den Kräutern kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das gekochte Kraut beimengen. Dann Zwiebeln in Butter zusammen mit der Bratwurst und dem Speck anbraten. Zum Schluss zur Bratmasse noch zwei Löffel glattes Mehl zugeben. Das gestäubte Bratgemisch schließlich mit Milch verrühren und mit den übrigen Zutaten (Kraut, Kartoffeln) vermengen. Ab und zu umrühren und etwa 20 Minuten kochen. Zum Schluss der Sauerkrautsuppe noch den Sauerrahm beifügen sowie mit Zitrone, Salz, Pfeffer und eventuell auch noch mit Zucker abschmecken.

KARTOFFELKNÖDEL MIT SELCHFLEISCH GEFÜLLT

200 g geselechtes Schweinefleisch (Schweinekamm)
900 g Kartoffeln mit der Schale gekocht
180 g grobes Mehl
80 g Grieß
Schmalz
2 Zwiebeln
1 Ei
Salz
Glattes Mehl für Knödelausrollen

Gekochte und geschälte Kartoffeln fein reiben, dazu Mehl, Grieß, Ei, Salz geben, den Teig durchkneten. Etwa 0,5 cm dicke Platten ausrollen, etwa 5 x 5 cm große Vierecke schneiden und diese mit feingehackten Selchfleischstücken belegen, sorgfältig einwickeln und Knödel ausformen. Knödel in gesalzenem Wasser etwa 10-12 Minuten kochen. Die gekochten Knödel herausnehmen und mit den im Schmalz gerösteten Zwiebeln servieren.



KARTOFFELDALKEN

350 g griffiges Mehl
350 g glattes Mehl
350 g in Schale gekochte Kartoffeln
1 Ei
1 Würfel frische Hefe
250 ml Milch
125 g Zucker
30 g Pflanzenfett

Die Hefe mit einem Löffel Kristallzucker zu einem Brei vermischen, mit lauwarmer Milch übergießen und mit etwas Mehl bestäuben. Dieses Dampferl mit einem Küchentuch überdecken und an einem warmen Ort für ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Die geschälten gekochten Kartoffeln mit einer feinen Raspel reiben, die beiden Mehlsorten, Eier, Zucker, Salz und den aufgegangenen Hefeteig dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Daraus kleine Laibchen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch etwa 15 Minuten unter einem Küchentuch gehen lassen. Die Laibchen mit Fett bestreichen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Gleich nach dem Backen noch einmal mit Fett bestreichen.

Die Dalken mit Apfelsmus und Sauerrahm servieren.

KAROTTENPLÄTZCHEN AUS VYSOČINA

1 kg Mehl (glattes Mehl und Universalmehl mischen)
200 g Butter
1 Löffel Schmalz
5 – 7 g Hefe
200 g Zucker
3 Eidotter
Milch nach Bedarf
1 Prise Salz
1 TL gemahlener Fenchel
Füllung:
1,5 kg Karotten
250 g Kristallzucker
1 Vanillezucker
Fenchel
Anis oder Pfeffer nach Bedarf (oder Rum)
Gemahlener Mohn nach Bedarf

Fein geriebene Karotten etwa 10 Minuten auf Butter mit Zucker und Gewürz schmoren, dann abkühlen lassen. Den übrigen Saft mit dem gemahlenden Mohn eindicken. Hefeteig zubereiten und aus dem Teig kleine Laibchen formen, mit der Füllung füllen und gut abschließen. Mit genügend Abstand auf das gefettete Blech legen, damit sie nicht zusammenkleben. Mit der aufgelösten Butter bestreichen und den oberen Teil auch mit Eiweiß bestreichen. Mit Zucker oder auch mit Mohn bestreuen.

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort Europaregion Donau-Moldau	Seite 3
Niederbayern + Landkreis Altötting (AÖ)	Seite 4
Buttermilchsuppe	Seite 5
Rottaler Bierkrustenbratli	Seite 6
Pichelsteiner Eintopf	Seite 7
Kirschenmichel	Seite 8
Niederösterreich (Most- und Waldviertel)	Seite 9
Mostsuppe	Seite 10
Apfelbraten	Seite 11
Waldviertler Erdäpfelknödel	Seite 12
Mostpudding	Seite 13
Oberösterreich	Seite 14
Mühlviertler Rahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln	Seite 15
Sauwald-Erdäpfelkäse	Seite 16
Gebackene Speckknödel	Seite 17
Besoffener Kapuziner	Seite 18
Oberpfalz	Seite 19
Aufgeschmolzene Kartoffelsuppe	Seite 20
Oberpfälzer Schwammerlbrej	Seite 21
Erdäpfelgulasch mit Lyoner	Seite 22
Bauchstechala / süße Bauchstechala	Seite 23
Region Pilsen	Seite 24
Altböhmische Biersuppe mit Brot	Seite 25
Dragonerfleisch in Kartoffelpuffern	Seite 26
Karpfen in Mohnpanier	Seite 27
Škubanky mit Mohn	Seite 28
Region Südböhmen	Seite 29
Kulajda mit verlorenem Ei	Seite 30
Karpfenstücke mit Dilldip	Seite 31
Sauerkrautplätzchen	Seite 32
Altböhmische Liwanzen mit der Heidelbeerensauce	Seite 33
Region Vysočina	Seite 34
Sauerkrautsuppe	Seite 35
Kartoffelknödel mit Selchfleisch gefüllt	Seite 36
Kartoffeldalken	Seite 37
Karottenplätzchen aus Vysočina	Seite 38



Europaregion | Evropský region
Donau Dunaj
Moldau Vltava



Die traditionelle Küche in den sieben Partnerregionen der Europaregion Donau-Moldau hat viele gemeinsame Wurzeln und wurde in den Regionen vielfach voneinander beeinflusst.

Wir haben für Sie 28 traditionelle Rezepte aus allen Regionen zusammengestellt, um Ihnen die kulinarische Vielfalt der Europaregion Donau-Moldau zu präsentieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude am Kochen
und guten Appetit!**

www.europaregion-donau-moldau.at
www.europaregion-donau-moldau.de
www.evropskyregion.cz

Medieninhaber: Arbeitsgemeinschaft Europaregion Donau-Moldau
Herausgeber: EDM konkret (M00227), Projektpartner 1 - Jihočeský kraj,
U Zimního stadionu 1952/2, CZ-370 76 České Budějovice
Redaktion und Koordination: Geschäftsstelle der Europaregion Donau-Moldau
Gestaltung/Layout: Teresa Krieg, Regionale Kontaktstelle Europaregion für Niederbayern und
Landkreis Altötting Trägerverein Europaregion Donau-Moldau e.V.
Fotos: S. 1,6-8,10,11,13,22,25,27,28,36,40 zur Verfügung gestellt von Stadt Linz, S. 1+16, OÖ
Tourismus/ Röbl, S. 2-3 Land OÖ/ÖAR, S. 21 Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald, S. 31+40 Petr Šima
Druck: dot. DesignStudio & Tiskárna, Dobrovodská 106, CZ-370 06 České Budějovice
Abonnements und Einzelbestellung: das Kochbuch „So kocht Europaregion Donau-Moldau“
wird kostenlos abgegeben.
Verlags- und Erscheinungsort: České Budějovice, Juni 2013