



## 12. Station



Polen

10. Mai 2005



### Rezepte: (4 Personen)

#### Polnische Häppchen

250 g Backpflaumen  
250 g geräucherte  
Speckscheiben  
4 EL. Butter  
Kümmel

Die Pflaumen (entsteine) mehrere Stunden wässern und in die Speckstreifen einwickeln. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne zerlassen. Die Pflaumen kurz anbraten einzeln auf Holzspieße (Zahnstocher) stecken und in dem Kümmel wälzen. Kalt oder kurz erwärmt servieren.

#### Ostpreussische Maibowle

1 Flasche kräftiger Rotwein  
2 EL. Zucker  
2 Flaschen trockener Sekt  
1 Liter dunkles Bier  
0,1 l Arrak-Aroma  
Eiswürfel

Die Zutaten gut kühlen (eiskalt) und nacheinander verrühren. Die Eiswürfel zugeben und sofort eiskalt servieren.

#### Piroggi

**Teig:**  
500 g Mehl  
0,2 l warmes Wasser  
1 Ei  
**Füllung:**  
800 g Kartoffelbrei  
200 g Quark  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Öl

Zwiebel schälen, würfeln und in Pfanne glasig braten. Den Kartoffelbrei mit dem Quark und den Zwiebeln vermischen und an Gewürzen abschmecken. Mehl und Wasser zu einem Teig kneten. Das Ei dazugeben und ca. 30 Minuten weiterkneten. Teig dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis einen Teelöffel der Füllung geben zusammenklappen und an den Rändern fest zusammendrücken. In gesalzenem kochendem Wasser garen und mit Butter schmälen.

#### Koteletts

4 Koteletts  
2 EL. Fett  
Mehl Ei, Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer

Koteletts salzen und pfeffern. Nacheinander in Mehl, Ei und den Semmelbröseln wenden. Im erhitzten Fett von allen Seiten goldfarben braten.

#### Weißkohlgemüse

800 g Weißkohl  
1 Glas Wasser  
3-4 saure Äpfel  
2 Zwiebeln  
2 EL. Fett  
1 TL. Kümmel  
Salz, Zucker

Den Kohl waschen und klein schneiden. Dann mit dem Wasser, Salz, Zucker und Fett zum kochen bringen. Wenn der Kohl weich wird die klein geschnittenen Äpfel und den Kümmel zugeben. Die Zwiebeln würfeln anbraten und dazugeben. Alles weiter köcheln lassen bis das Kraut weich ist. Mit Salz und Zucker nach belieben abschmecken

#### Mazurek

**Mürbeteig:**  
250 g Puderzucker  
250 g weiche Butter  
Prise Salz  
Vanillemark  
5 hartgekochte Eigelb  
350g Mehl  
**Belag:**  
190 g Butter  
150 g Zucker  
75 g Honig  
225 g gehobelte Mandeln

Zucker, Butter und Gewürze miteinander verkneten. Das Eigelb durch ein feines Sieb gedrückt dazugeben. Das Mehl dazusieben und alles gut verkneten. In Folien ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Alle Zutaten ohne die Mandeln etwa 3 Minuten kochen bis eine zähe Masse entsteht. Dann die Mandeln zugeben und vermischen. Den Teig ausrollen. Auf ein Blech geben und vom restlichen Teig feine Streifen schneiden. Den Belag auf dem Teig verteilen und die Teigstreifen routenförmig darauf legen so dass ein Gitter entsteht. Bei 190 Grad etwa 15-20 Minuten backen.



## Land und Leute

Fläche: 312.685 km<sup>2</sup> Einwohner: 38,6 Mio.  
Hauptstadt: Warschau  
Währung: 1 Zloty (Zl) = 100 Groszy (Gr)

In Polen wird Gastfreundschaft groß geschrieben. Nie wird ein Gast hungrig weggeschickt. Vor allem an kirchlichen Feiertagen wird aufgetischt was die Küche hergibt. Wie in anderen osteuropäische Küchen haben deutsche, russische, türkische und jüdische Traditionen ihre Spuren hinterlassen. Die Speisen sind sehr nahrhaft und fast immer mit Butter, Schmalz oder Öl verfeinert. Auch wenn man meint nichts mehr essen zu können, nach einem Gläschen Wodka und einem passenden Trinkspruch, kann man sich bald wieder am nächsten schmackhaften Gericht laben.

Ansonsten trinkt man in Polen das sehr gute und etwas stärkere einheimische Bier oder einfach Mineralwasser.

***Smacznego! Guten Appetit!***

**Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam**

## *Polnische Häppchen*

*Ostpreußische Maibowle*

\* \* \*

*Piroggi*

*Dunkles Bier*

\* \* \*

## *Koteletts mit Weißkohlgemüse*

*Dunkles Bier*

*Polnischer Wodka*

\* \* \*

*Mazurek*

*Kaffee*

\* \* \*

*Polnischer Wodka*