

## Rezepte: (4 Personen)

### äppchen (Polen, Spanien, Portugal)

Kg ganze Sardinen robes Salz, Zwiebel eißbrot (Sauerteig)	Sardinen ausnehmen waschen und mit grobem Salz bestreuen. Auf den Grill nahe der Glut garen. Auf eine Brotscheibe legen und mit Zwiebelringen garnieren.
10 g Backpflaumen 10 g ger. Speckscheiben EL. Butter imml	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 Holz spieße (Zahnstocher) stecken und in dem Kümmel wälzen. Kalt oder kurz erwärmt servieren

### ürbissuppe (Deutschland)

1 kg Kürbis, 1 Kartoffel Chilischote, 40 g Butter 1 L Gemüsebrühe 2 TL Zitronensaft 1 Salz, 1 Prise Cayennepf. 10 g Sahne	Den Kürbis schälen, die Samen entfernen und in große Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und würfeln. Die Chilischote nach Belieben entkernen und zerkleinern. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Den Kürbis, die Kartoffel, mit der Chilischote darin andünsten. Die Gemüsebrühe dazugießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Etwa 15 Minuten weich kochen und dann alles pürieren. Mit Zitronensaft und abschmecken.
--	--

### lack Pudding (Irland)

10 g Blutwurst mit Speck 10 g Butter kleine Zwiebel 10 g Kohl, saure Äpfel EL Bouillon, Pfeffer	Blutwurst häuten und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Butter im Topf erhitzen, die Wurst in den Topf geben, 5 Minuten anbraten, herausnehmen und warm halten. Gewürfelte Zwiebeln im selben Topf 1 Minute braten, geschälte Apfelscheiben, kleingeschnittener Kohl und Bouillon hinzufügen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen. Die Kohlmischung auf den Tellern verteilen, mit der Wurst bedecken und mit Toast servieren.
--	---

### hweinemedaillons provenzialisch (Frankreich)

10 g Schweinefilet 10 g Butter Zwiebeln, 1 TL Kräuter der Provence 10 g Champignons 10 g Sahne 4 TL Zucker 1 TL Senf	Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und in der Butter von beiden Seiten 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern bestreuen und aus der Pfanne heraus nehmen. Die Zwiebeln schälen, hacken und glasig dünsten. Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Creme Fraiche unterrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Senf würzen. Die Medaillons in die Soße geben und bei geringer Hitze 10 Minuten ziehen lassen.
---	---

### ampot (Niederlande)

1 kg Kartoffeln 1 kg Möhren 4 l Milch, 4 EL Butter Pfeffer, Salz	Kartoffeln mit den Möhren gar kochen. Die Masse ausdampfen und etwas trocknen lassen. Danach fein stampfen und mit Butter, Salz, Pfeffer und Milch abschmecken.
---	---

### heimnis des Balkans (Balkan)

100 g Heidelbeer, Vanille oder Joghurt Eis 10 g Joghurt Natur 10 g Heidelbeerkompott	Eine große Kugel Eis in ein Weinglas geben. 2-3 Esslöffel Heidelbeerkompott oder gezuckerte Heidelbeeren vorsichtig außen herum geben. Das Glas soll sauber bleiben! Nun löffelweise den Joghurt über das Eis geben bis das Glas gefüllt ist. Beim einfüllen des Joghurts entsteht durch das hochsteigen des Heidelbeersaftes eine Marmorierung an der Innenseite des Weinglases. Die Oberfläche bleibt jedoch ganz weiß. Der Effekt sieht sehr schön aus und verbirgt den süßen Kern (Eis).
---	--



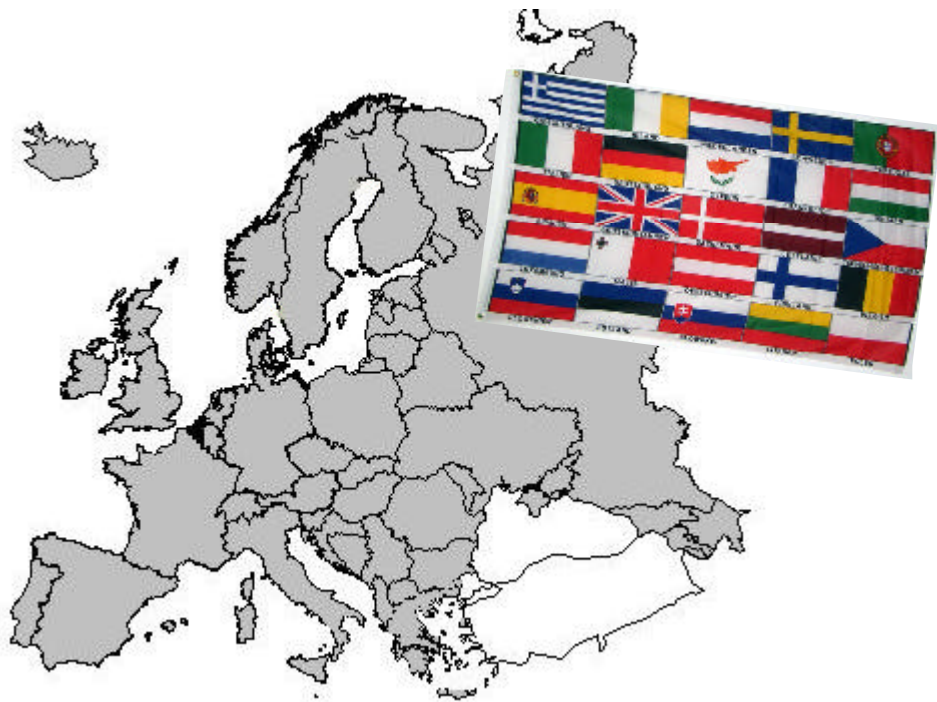
17. Station



Europa

11. Dezember 2007





## Land und Leute

Fläche: 10,5 Mio. km<sup>2</sup> Einwohner: 680 Mio.  
 Währung: verschiedene Gliederung: 46 Staaten

Nach 16 Stationen in Europa schließen wir diesen Kontinent mit einem Potpourrie aus den besuchten Ländern ab. Auf dem Weg kreuz und quer durch Europa erschlossen wir uns die Länder kulinarisch, so zu sagen olfaktorisch und gustatorisch. Wie bei einer Studienreise der Sehenswürdigkeiten haben uns manche Speisen und Getränke überrascht, andere waren uns bekannt und einige wenige haben unsere Erwartungen nicht erfüllt. Auf jeden Fall so vielfältig die Länder und Kulturen so vielfältig ist das Essen. Es spiegelt zwischen dem was der eigene Boden hergibt auch die zahlreichen Eroberungen und Entdeckungen fremder Ländern wieder.

**Wegen der Vielfalt auf gut schwäbisch:**  
 „An guada“

Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam

**Cava Carbó**  
 Spanischer Sekt



**Häppchen**



**Kürbissuppe**



**Grauburgunder**  
 Weißwein Württemberg



**Black Pudding**

**Dunkles Bier**



**Schweinemedallions provenzialisch  
 an Stampot und Gemüsearrangement**

**Grauburgunder**  
 Weißwein Württemberg



**Geheimnis des Balkans**

**Ouzo**  
**Averna**