

Otázka: Die deutsche Küche

Předmět: Němčina

Přidal(a): NikiM

Essgewohnheiten in der Schweiz und in Österreich, Spezialitäten, Nationalgerichte, Lieblingsgerichte

Die Deutsch Küche

Deutsche Küche ist nicht einheitlich, jede Region hat ihre Spezialitäten. Jede Region hat zahlreichen **Brotsorten** und **Würste**. Sehr beliebter sind Geflügeprodukte, **Fische** (Lachs, Forelle, Karpfen, und ein am listen verbreitetere Meeresfisch ist der Hering) und Obst und Gemüse.

Die deutsche Küche ist für den **Eintopf** bekannt. Dieser ist eine dicke Suppe, die aber als Hauptgericht serviert wird. Man kocht alles in einem Topf, deshalb der Name „Eintopf“.

Zu den typischen warmen Speisen gehören der **Schweine- und Rinderbraten** mit

verschiedenen Beilagen, **das Schweineschnitzel mit Sauce**, Schweinskotelett, **Gulasch**.

Sehr beliebte Beilage sind **Spätzle, Kartoffeln, Klöße, Knödel**.

Deutschland hat viele und gute **Weine** (Riesling, Moselwein). Getrunken wird in Deutschland sehr viel **Kaffee, Tee, Bier** (z.B. Pils). Bekannt sind auch die Biermischungen mit Cola, Limonade oder Sirup.

In der deutschen Küche finden wir viele Obstkuchen oder Torten, z.B. **Käsetorte**, Napf- und Pfannkuchen. Sehr beliebte ist auch der **Apfelstrudel**. Bekannt ist die **Schwarzwälder**

Kirschtorte (Schokoladetorte mit Kirschen, Schlagsahne und Kirchkör).

Die Österreichische Küche

Die öster. Küche ist der tschechischen Küche ähnlich. Man findet hier auch Speisen aus Ungarn, Kroatien, Slowenien und Italien.

Die beliebten sind **Frittatensuppe** (Fleischbrühe mit Nudeln aus Omelette), der **Erdäpfelgulasch** (Kartoffelgulasch mit Wurst), **das Wiener Schnitzel**, das Putenschnitzel (krůtí řízek), sogar **der Schweinebraten** oder das Faschierte.

Die beliebten Desserts sind der **Apfelstrudel** und die **Sachertorte** (Schokoladetorte mit Aprikosenmarmelade und Schlagsahne).

Wiener Kaffee ist auch weltweit bekannt. Weiter trinkt man hier ziemlich viel **Marillenschnaps, Heuriger** oder **Wein** (Grüner Veltliner).

Die Schweizerische Küche

Die Schweizer Küche verbindet Einflüsse aus der Deutschen, Französischen und Norditalienischen Küche. Sie ist jedoch regional sehr unterschiedlich.

Eine wichtige Rolle in der schweizerische Küche spielen der **Käse**, die **Milch** und andere Milchprodukte (Joghurt, Quark, ...).

Typisch für die Schweiz sind **die Rösti** (aus geriebenen Kartoffeln, die anschließend gebraten werden, mit verschiedenen Zutaten - Speck, Zwiebeln, Käse, Gemüse, äpfeln oder frischer Kräutern), **s Fondue** (ein Gericht aus geschmolzenem Käse oder aus Schokolade), **e Raclette** (Käsegericht). Bekannt sind **Müsli** (Birchermüsli) aus Haferflocken und Trockenobst und **Nescafé** (ein löslicher Kaffee der Firma Nestlé).

Die Tschechische Küche

Unsere Küche ist sehr schmackhaft und abwechslungsreich, aber ziemlich fett und ungesund. Es werden zu viel Knödel und andere Mehlspeisen, fettes Fleisch, Wurstwaren, Kuchen, Torten mit Schlagsahne und zu wenig rohes Gemüse gegessen.

Typische für die Tschechische Republik sind Olmützer Quargel, Pilsner Urquell, Karlsbader Becherbitter, Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel.

Tschechisches Bier ist weltbekannt, die Biersorten tragen verschiedene Namen und haben eine unterschiedliche Qualität. Beliebt ist auch Kaffee und süße Limonaden. In Südmähren trinkt man den Wein.